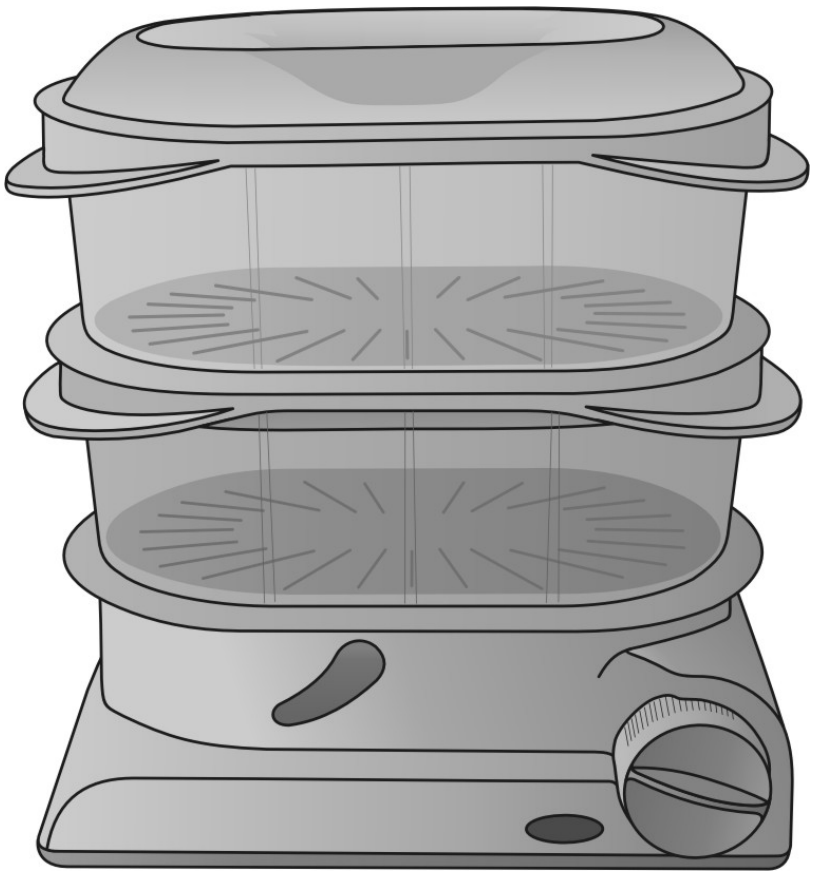
SCARLETT™

SC-343

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	FOOD STEAMER	4
RUS	ПАРОВАРКА	7
CZ	PAŘÁK	10
BG	УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА	13
PL	SZYBKOWAR	17
RO	CRATIȚĂ PENTRU FIERT LA ABUR	20
UA	ПАРОВАРКА	23
SCG	ЛОНАЦ ЗА КУВАЊЕ ПАРОМ	26
EST	AURUTI	29
LV	TVAIKA KATLS	31
LT	GARŲ PUODAS	34
H	GŐZFŐZŐ	37
KZ	БУ ПІСІРГІШІ	40
D	DAMPFKOCHTOPF	43



www.scarlett.ru

АЯ46 002 010

GB DESCRIPTION

1. Transparent lid
2. Top cooking bowl
3. Lower cooking Bowl
4. Drip tray
5. 60 minutes timer
6. Rice bowl
7. Indicator light
8. Water reservoir
9. Base

CZ POPIS

1. Transparentní poklička
2. Horní parní nádoba
3. Dolní parní nádoba
4. Kondenzátor par
5. 60 minutový časový spínač
6. Mísa na rýži
7. Světelná kontrolka
8. Nádoba na vodu
9. Základna

PL OPIS

1. Przezroczysta pokrywa
2. Górny pojemnik parowy
3. Dolny pojemnik parowy
4. Podstawka na skropliny
5. Zegar na 60 minut
6. Czasza do ryżu
7. Wskaźnik świetlny
8. Zbiornik na wodę
9. Podstawa

UA ОПИС

1. Прозора кришка
2. Верхня парова ємність
3. Нижня парова ємність
4. Піддон для збирання конденсату
5. Таймер на 60 хвилин
6. Чаша для рису
7. Світловий індикатор
8. Резервуар для води
9. База

EST KIRJELDUS

1. Läbipaistev kaas
2. Ülemine auruanum
3. Alumine auruanum
4. Kondensvee kogumise alus
5. Taimer 60 minutiks
6. Riisikeetmisanum
7. Märgutuli
8. Veereservuaar
9. Alus

LT APRAŠYMAS

1. Skaidrus dangtelis
2. Garų puodo viršutinis indas
3. Garų puodo apatinis indas
4. Kondensato surinkimo padėklas
5. 60 minučių laikmatis
6. Ryžių indas
7. Šviesos indikatorius
8. Vandens rezervuaras
9. Pagrindas

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Прозрачная крышка
2. Верхняя паровая ёмкость
3. Нижняя паровая ёмкость
4. Поддон для сбора конденсата
5. Таймер на 60 минут
6. Чаша для риса
7. Световой индикатор
8. Резервуар для воды
9. База

BG ОПИСАНИЕ

1. Прозрачен капак
2. Горен съд за пара
3. Долен съд за пара
4. Табла за събиране на кондензата
5. Таймер на 60 минути
6. Чаша за ориз
7. Светещ индикатор
8. Резервоар за вода
9. Блок

RO DESCRIERE

1. Capac transparent
2. Vas mare pentru aburi
3. Vas mic pentru aburi
4. Tava pentru colectarea condensului
5. Temporizator la 60 minute
6. Cupa pentru orez
7. Indicator luminos
8. Rezervor de apa
9. Suport/baza

SCG ОПИС

1. Провидан поклопац
2. Горња парна чинија
3. Доња парна чинија
4. Ладица за кондензат
5. Тајмер на 60 минута
6. Чаша за пиринач
7. Светлосни индикатор
8. Резервоар за воду
9. База

LV APRAKSTS

1. Caurspīdīgais vāciņš
2. Augšējā tvaika tilpne
3. Apakšējā tvaika tilpne
4. Paliktnis kondensāta savākšanai
5. Taimeris uz 60 minūtēm
6. Bļoda rīsiem
7. Gaismas indikators
8. Ūdens rezervuārs
9. Bāze

H LEÍRÁS

1. Átlátszó fedő
2. Felső gőztartály
3. Alsó gőztartály
4. Kondenzvíznek tervezett alátét
5. 60 perces időmérő
6. Rizstároló csésze
7. Jelzőlámpa
8. Víztartály
9. Tápegység

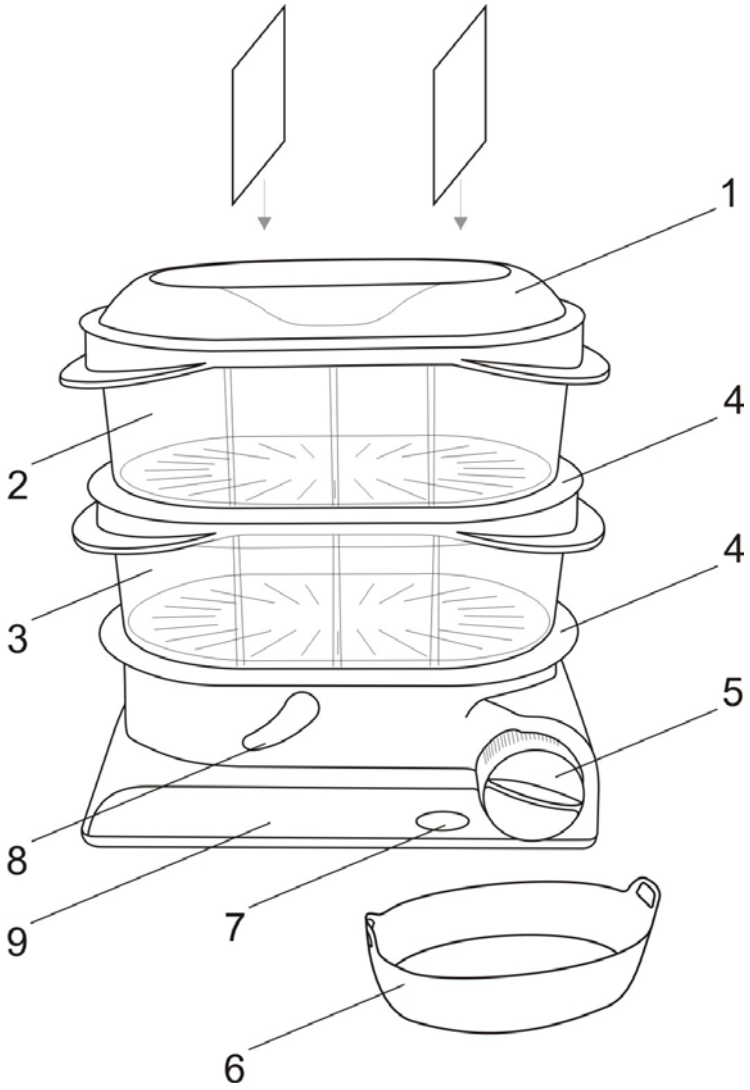
KZ СИПАТТАМА

1. Мөлдір қақпақ
2. Жоғарғы булы сиым
3. Төменгі булы сиым
4. Конденсант жинауға арналған тұғырық
5. 60 минуттық таймер
6. Күрішке арналған тостаған
7. Жарықты индикатор
8. Суға арналған резервуар
9. Негіз

D GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Transparenter Deckel
2. Oberer Dampfbehälter
3. Niederer Dampfbehälter
4. Kondensationsgefäß
5. Zeitschaltuhr, 60 Minuten
6. Reisschale
7. Kontrolleuchte
8. Wasserbehälter
9. Station

~ 220-240 V / 50 Hz **Класс защиты I**	**850 W**	**1.7 / 1.9 kg**	**mm** **255** **220** **352**



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully in order to avoid damage due to incorrect use and keep it for future reference.
- Before the first switching on check that the voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately, an expert should check the unit before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect the appliance from the power supply pull it by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable non-hot surface, away from hot objects (e.g. hotplates); do not place under curtains and shelves.
- Never leave the appliance not supervised during use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surface.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to users.
- Do not operate the appliance while it is empty or without water in the reservoir.
- The food steamer and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stove-top.
- Be very careful when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into bowl.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove any labels or stickers from the appliance.
- Wash thoroughly all bowls and detachable parts in warm, soapy water before the first use; then rinse and dry carefully.
- Wipe inside the water basin with a damp cloth.

HOW TO USE FOOD STEAMER

- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Fill the water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc. in the water reservoir. Make sure that water is below the maximum level and above the minimum level.
- Place the drip tray and bowls on the base

NOTE: Water should never be filled below the minimum level.

- Place big pieces of food with longest cooking time in the bottom bowl.
- You can fill water from the water inlet without moving any steaming bowl.

SETTING THE TIMER

- Maximum time setting is 60 minutes.
- Set the timer to the recommended cooking time (steaming times can be adjusted as per your experiment). Indicator light turns on.
- Steam comes in 35 seconds if using heating element sleeve.
- The indicator light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.

REHEATING BREAD AND HALF-PREPAREAD FOOD

- Do not wrap or cover bread when reheating.
- For half-prepared food, reheating time depends on the foods' freezing temperature.
- When reheating half-prepared food in the rice bowl, put half-prepared food accurately in the rice bowl and use an aluminum foil to cover.

RICE & GRAINS

- There are many types of rice. Follow specific istructions for each type.
- Accurately measure rice and water, then combine it in the rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and start operating.
- For For softer rice, increase the specified amount water by 1-2 tablespoons. For firmer rice decrease the water amount by 1-2 tablespoons
- Check consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
- When stirring rice, be careful not to drip the condensate into the rice bowl, which would reduce the quality and flavor of the steamed rice.
- Use only clean water in water reservoir.

- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

Type of Rice	Combined in Rice Bowl		Approx. Time (Minutes)
	Amt. Rice	Water	
Long Grain and Wild Rice Mix			
- Regular (6 oz. Pkg.) - Quick cooking (1-2 oz. Pkg.)	Mix Mix	1 ½ cups 1 ¾ cups	56-58 18-20
Instant	1 cup	1 ½ cups	12-15
White			
- Regular - Long Grain	1 cup 1 cup	1 ½ cups 1 2/3 cups	45-50 50-55

VEGETABLES

- Clean the vegetables thoroughly, cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Small pieces steam faster than large ones.
- Quantity, quality, freshness, size and temperature of frozen food, may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
- Frozen vegetables should not be defreezed before steaming.
- If some frozen vegetables are placed in the rice bowl, they should be covered with a piece of aluminum foil during steaming.
- Frozen products should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long handle fork/spoon to separate or stir foods.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx Time (Minutes)
Artichokes, Whole	4 whole tops trimmed	30-32
Asparagus, Spears, Beans	1 pound	12-14
- Green/Wax - Cut or Whole	½ pound 1 pound	12-14 20-22
Beets	1 pound cut	25-28
Broccoli, spears	1 pound	20-22
Brussels	1 pound	24-26
Sprouts		
Cabbage	1 pound sliced	16-18
Celery	½ pound thinly sliced	14-16
Carrots	1 pound thinly sliced	18-20
Cauliflower, whole	1 pound	20-22
Corn or Cob	3-5 ears	14-16
Eggplant	1 pound	16-18
Mushrooms, whole	1 pound	10-12
Onions	½ pound thinly sliced	12-14
Parsnips	½ pound	8-10
Peas	1 pound shelled	12-13
Peppers, whole	Up to 4 medium (not stuffed)	12-13
Potatoes (whole, red)	1 pound (6 small potatoes)	30-32
Rutabaga	1 medium diced	28-30
Spinach	½ pound	14-16
Squash		
- Summer Yellow and Zucchini - Winter Acorn and Butternut	1 pound sliced 1 pound	12-14 22-24
Turnips	1 pound sliced	20-22
All Frozen Vegetables	10 oz.	28-50

FISH AND SEAFOOD

- Steaming times listed in the chart are for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Clean and prepare fresh seafood and fish before steaming.
- Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
- Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
- You may steam fish fillets in the rice bowl; serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
- Adjust steaming times accordingly.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
Clams in shell		
- Littlenecks/Cherrystones	1 pound	10-12
Crab		
- King Crab, legs/claws - Soft Shell	½ pound 8-12 pcs.	20-22 8-10

Lobster		
- Tails - Split - Whole, Live	2-4 1-1 ¼ pounds 1-1 ¼ pounds	16-18 18-20 18-20
Mussels (fresh in shell)	1 pound	14-16
Oysters (fresh in shell)	3 pound	18-20
Scallops (fresh)		
- Bay (shucked) - Sea (shucked)	1 pound 1 pound	14-16 18-20
Shrimps		
- Medium in shell - Large/Jumbo in shell	1 pound 1 pound	10-12 16-18
Fish		
- Whole - Dressed - Fillets - Steaks	½ to ¾ pound ½ to ¾ pound 1 pound 1 pound, 1“ thick	10-12 10-12 10-12 16-18

MEAT

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
Beef		
- Chuck - Hamburger - Meatballs	1 pound 1 pound 1 pound	28-30 16-18 22-24
Chicken	1 pound	
- Pieces	2-4 pcs	24-26
Lamb		
- Cubes	1 pound	26-28
Pork		
- Cubes	1 pound	26-28
Hot Dogs	1 pound	14-18
Pre-Cooked Sausage	1 pound	14-18

EGGS

- Place eggs into the steamer, add water and cover it with the lid. Plug the power supply and the light indicator will go on, after eggs are cooked the indicator will go off and you will hear cooking end signal.

Variety	Weight / Number of Pieces	Approx. Time (Minute)
In the shell		
- Soft-Cooked - Hard-Cooked	1-12 1-12	15-18 19-22
Scrambled		
Beat 6 eggs together and 2 table spoons milk in rice bowl. Season with salt and pepper. Stir eggs half way, thorough cooking.		20-22

CLEAN AND CARE

- Unplug the appliance from the power supply. Before cleaning allow the food steamer to cool.
- Empty the drip tray and the water basin.
- If there is small amount of water remaining inside the water tank, you can turn the unit upside down and water will come out.
- Wash the lid, drip tray, bowls in warm, soapy water (or on top rack of dishwasher), rinse and dry all parts.
- Clean the water basin with soapy water, then wipe with a damp cloth.
- Do not use any abrasive cleaners, organic solvents and aggressive liquids.
- After 7-10 uses (depending on water hardness) add some recommended descaling agent into the water basin (exactly follow instructions given), then fill water up to maximum level.
- Do not place the lid, bowls, rice bowl and drip tray during this procedure.
- Plug in and set the timer to 20 minutes. When the timer will ring, unplug the unit friom the mains outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir several times.

STORAGE

- Switch off and unplug the appliance.
- Complete all requirements of chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Keep the appliance in a dry cool place.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте изделие и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Нельзя использовать устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током и поломок прибора, используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед тем как подключать пароварку к электросети, заполните водой резервуар для воды. В противном случае прибор может быть поврежден.
- Не допускается использование ёмкостей пароварки в микроволновых печах, на электрических или газовых плитах.
- Перемещайте пароварку, с горячей водой или пищей с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей пароварки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. Дайте возможность конденсату, скопившемуся на крышке, стечь обратно в ёмкость.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Снимите с прибора все этикетки.
- Перед первоначальным включением тщательно вымойте все ёмкости и съёмные части теплой водой с мылом, как следует промойте и насухо вытрите.
- Протрите резервуар для воды изнутри влажной тканью.

РАБОТА

- Установите пароварку на устойчивую, горизонтальную поверхность.
- Наливайте в резервуар только чистую воду; не допускается использование других жидкостей и пищевых добавок. В резервуаре имеются метки максимального и минимального наполнения: уровень воды должен быть между ними.
- Установите поддон для сбора конденсата и паровые ёмкости на базу.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, чтобы вода в резервуаре опускалась ниже минимального уровня.

- Всегда кладите продукты, которые дольше готовятся (например, более крупные или др.), в нижнюю паровую ёмкость.
- Если во время приготовления оказалось, что воды меньше нормы, её можно долить через отверстие для наполнения, не снимая паровые ёмкости.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Таймер позволяет установить максимальное время непрерывной обработки 60 минут.
- Задайте на таймере необходимое время приготовления (рекомендованное или по Вашему опыту). Загорится световой индикатор.
- Если использовать насадку нагревательного элемента, то уже через 35 секунд после включения пароварки образуется пар.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

РАЗОГРЕВ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Разогревая хлеб ничем его не накрывайте.
- Время разогрева полуфабрикатов зависит от температуры их замораживания и хранения.
- При разогреве полуфабрикатов в чаше для риса равномерно разложите их и накройте чашу алюминиевой фольгой.

РИС И КРУПЫ

- В зависимости от сорта риса, его следует готовить в определенном режиме.
- В чашу для приготовления риса положите рис и добавьте воды в резервуар согласно рекомендациям. Закройте крышку и включите пароварку.
- Чтобы рис получился более мягким, налейте воды на 1-2 столовые ложки больше, а более твёрдым – на столько же меньше, чем рекомендуется в таблице.
- Спустя некоторое время после начала приготовления (своё для каждого сорта риса), проверьте густоту и степень готовности риса, одновременно помешивая его.
- При перемешивании риса будьте осторожны: снимая крышку следите за тем, чтобы конденсат не попал в рис и не ухудшил его вкусовые качества.
- Наливайте в резервуар только чистую воду.
- К готовому рису можно добавлять различные приправы.

Вид риса	Количество		Время приготовления, (мин.)
	Рис	Вода	
Смесь длинного и канадского риса			
- Обычный - Быстрого приготовления	170 г 190 г	1 ½ чашки 1 ¾ чашки	56-58 18-20
Быстрого приготовления	1 чашка	1 ½ чашки	12-15
Белый			
- Обычный - Длинный	1 чашка 1 чашка	1 ½ чашки 1 2/3 чашки	45-50 50-55

ОВОЩИ

- Тщательно вымойте овощи. Удалите корешки, и, при необходимости, снимите кожицу.
- Продолжительность приготовления зависит от количества, свежести и предварительной обработки продуктов. При необходимости время приготовления можно изменять.
- Не рекомендуется предварительно размораживать замороженные овощи.
- При приготовлении овощей в чаше для риса, их необходимо накрывать фольгой, чтобы предотвратить попадание излишней влаги.
- Спустя 10-12 минут после начала приготовления замороженные продукты необходимо перемешать.

Свежие овощи	Вес, г / шт.	Примерное время приготовления, (мин)
Целые артишоки	4 (среднего размера)	30-32
Спаржа	450	12-14
Бобовые:		
- Зеленые/восковой зрелости - Целые или дробленые	225 450	12-14 20-22
Свекла (нарезанная)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссельская капуста	450	24-26
Белокочанная капуста (нарезанная)	450	16-18
Сельдерей (тонко нарезанный)	225	14-16
Морковь (тонко нарезанная)	450	18-20
Цветная капуста	450	20-22
Кукуруза	3-5 початков	14-16
Баклажаны	450	16-18
Грибы (целые)	450	10-12
Лук репчатый (тонко нарезанный)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Зеленый горошек (в стручках)	450	12-13
Перец (целый, без семян)	До 4-х штук среднего размера	12-13
Картофель (целый, розовый)	До 450 (6 маленьких клубней)	30-32
Брюква	1, среднего размера	28-30
Шпинат	225	14-16
Кабачки		
- Желтые или Цуккини (нарезанные) - Белый желудь или серый орех	50 450	12-14 22-24
Репа (нарезанная ломтиками)	450	20-22
Замороженные овощи	300	28-50

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Время приготовления свежих или замороженных и полностью размороженных морепродуктов и рыбы указано в таблице. Рыбу и морепродукты следует предварительно почистить и подготовить.

- Для приготовления большинства видов рыбы и морепродуктов требуется немного времени. Рекомендуется готовить их небольшими порциями.
- Во время приготовления раковины моллюсков, устриц и мидий раскрываются в различное время, поэтому периодически проверяйте их.
- Филе рыбы можно готовить в чаше для риса как с добавлением масла, маргарина, лимона и различных соусов, так и без них.
- Корректируйте время приготовления в соответствии с требованиями рецепта и в зависимости от предварительной обработки продуктов.

Продукт	Вес, г /кол-во	Примерное время приготовления (мин.)
Моллюски в раковинах		
- С жесткими раковинами	450	10-12
Крабы		
- Королевские крабы, ножки/клешни - С мягкими раковинами	225 8-12 штук	20-22 8-10
Лобстеры		
- Шейки - Отдельные части - Целые, живые	2-4 штуки 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Мидии (свежие, в раковинах)	450	14-16
Устрицы (свежие, в раковинах)	1350	18-20
Морские гребешки		
- Речные (очищенные) - Морские (очищенные)	450 450	14-16 18-20
Креветки (в панцирях)		
- Средние - Большие	450 450	10-12 16-18
Рыба		
- Целая - Разделанная - Филе - Нарезанная кусочками	225-340 225-340 450 450 (~2,5 см толщиной)	10-12 10-12 10-12 16-18

МЯСО

Продукт	Вес, г / кол-во	Примерное время приготовления (мин.)
Говядина		
- Лопатка - Рубленые бифштексы - Тефтели	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Куры	450	
- Разделанные	2-4 кусочка	24-26
Баранина		
- Нарезанная кусочками	450	26-28
Свинина		
- Нарезанная кусочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готовые колбасы	450	14-16

ЯЙЦА

- Установите лоток в паровую ёмкость. Положите яйца в лоток, налейте в резервуар воды и закройте крышкой. Подключите пароварку к электросети. Установите необходимое время приготовления, при этом загорится световой индикатор. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал, индикатор погаснет, и пароварка автоматически выключится.

Продукт	Вес (г)/кол-во	Примерное время приготовления (минуты)
В скорлупе		
– Для варки всмятку – Для варки вкрутую	1-12 штук 1-12 штук	15-18 19-22
Омлет		
Разбейте в чашу для риса 6 яиц и добавьте 2 столовые ложки молока, соль и перец по вкусу. Через 10-12 минут перемешайте яйца.		20-22

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите пароварку от электросети и дайте ей полностью остыть
- Вылейте воду из поддона для сбора конденсата и резервуара для воды.

- Остатки воды можно слить через отверстие для наполнения, перевернув пароварку.
- Вымойте крышку, поддон и все ёмкости тёплой водой с мылом (можно на верхней полке посудомоечной машины), тщательно ополосните и высушите.
- Вымойте резервуар тёплой водой с мылом, тщательно ополосните и насухо вытрите.
- Не допускается использование абразивных чистящих средств, органических растворителей и агрессивных жидкостей.
- Через 7-10 варок (в зависимости от жёсткости воды) добавьте в резервуар рекомендуемое средство для удаления накипи (точно выполняйте инструкции на упаковке) и наполните его водой до максимального уровня.
- При очистке нагревательного элемента от накипи не устанавливайте на резервуар ёмкости для продуктов и не накрывайте его крышкой.
- Подключите пароварку к электросети. Установите таймер примерно на 20 минут. После выключения пароварки (по таймеру) отключите её от электросети. Перед сливом воды дайте нагревательному элементу полностью остыть. Несколько раз промойте нагревательный элемент и резервуар холодной водой и насухо протрите.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

CZ NÁVOD K POUŽITÍ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pro zamezení poruch si tento Návod k použití pečlivě přečtěte a uschovejte jej jako informační příručku.
- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace se spotřebičem mohou vést k jeho poruchám anebo způsobit škodu na majetku nebo zranění uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin. Stane-li se takto, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě a než ho budete používat dále se obraťte na Servisní středisko pro kontrolu provozuschopnosti a bezpečnosti.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem nebo zástrčkou, a také po tom, co spadl nebo byl poškozen jakýmkoliv jiným způsobem. Pro kontrolu a případnou opravu se obraťte na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netahejte za kabel.
- Spotřebič musí pevně stát na suchém rovném povrchu. Nestavte spotřebič na horké povrchy, a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými policemi.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru.
- Nesáhejte na horké povrchy.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a poruch spotřebiče používejte výhradně příslušenství z dodávky.
- Než zapojíte parní hrnec do elektrické sítě, naplňte nádobu na vodu. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte nádoby parního hrnce v mikrovlnovkách, na elektrických nebo plynových sporácích.
- Přenášejte parní hrnec s horkou vodou nebo pokrmem maximálně opatrně.
- Pokud chcete otevřít pokličku parního hrnce za provozu, buďte opatrní, abyste se nepopálili horkou párou. Počkejte až kondenzát z pokličky steče zpátky do nádoby.

PŘÍPRAVA K PROVOZU

- Odlepte od spotřebiče všechny nálepky.
- Před prvním zapnutím pečlivě umyjte všechny nádoby a snímatelné části teplou mýdlovou vodou a utřete je do sucha.
- Vytřete nádobu na vodu vlhkým hadrem.

PROVOZ

- Postavte parní hrnec na pevný vodorovný povrch.
- Nalévejte do nádoby na vodu pouze čistou vodu, nepoužívejte jiné tekutiny a přísady. Na nádobě jsou ukazatele minimální a maximální hladiny vody: úroveň vody musí být mezi nimi.
- Nastavte na základně kondenzátor par a parní nádoby.

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na to, aby hladina vody v nádobě neklesala pod minimální úroveň.

- Vždy dávejte pokrmy, které se vaří déle (například větší nebo jiné), do dolní parní nádoby.
- Stane-li se během přípravy pokrmů, že je vody méně než je třeba, můžete ji dolít nalévacím otvorem, parní nádoby při tom není třeba snímat.

NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POKRMŮ

- Časový spínač umožňuje nastavit maximální dobu nepřetržitého vaření 60 minut.

- Nastavte na časovém spínači potřebnou dobu přípravy (podle rekomendací nebo Vašich zkušeností). Rozsvítí se světelný ukazatel.
- Budete-li používat nástavec topného tělesa, pára se začne vytvářet již za 35 vteřin po zapnutí parního hrnce.
- Po ukončení této doby uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automaticky vypne.

OHŘÍVÁNÍ CHLEBA A POLOTOVARŮ

- Při ohřívání ničím nezakrývejte chléb.
- Doba ohřátí polotovarů závisí na teplotě jejich zmrazení a uschovávání.
- Při ohřívání polotovarů v míse na rýže je rovnoměrně položte a zakryjte mísu alobalem.

RÝŽE A KROUPY

- Vzhledem k druhu rýže máte ji přípravovat podle různých režimu.
- Do nádoby na rýži dejte rýži a přidejte vodu do nádoby na vodu podle rekomendací. Zavřete pokličku a zapněte parní hrnec.
- Aby rýže byla měkčí, nalijte o 1-2 lžíce vody více, a aby byla tvrdší – o stejné množství vody méně, než je to doporučeno v tabulce.
- Za nějakou dobu po začátku vaření (svoje pro každý druh rýže) překontrolujte houšťku a míru hotovnosti rýže a promíchejte ji.
- Při míchání rýže buďte opatrní: když zvedáte pokličku, dbejte na to, aby se kondenzát nedostal do rýže a tím nezhoršil jeho chuť.
- Nalévejte do nádoby pouze čistou vodu.
- K hotové rýži můžete přidat různé přísady, aby se změnila její chuť.

Druh rýže	Množství		Doba přípravy, (min.)
	Rýže	Voda	
Směs dlouhé a kanadské rýže			
- Obyčejná - Pro rychlé vaření	170 г 190 г	1 ½ šálku 1 ¾ šálku	56-58 18-20
Pro rychlé vaření	1 šálek	1 ½ šálku	12-15
Bílá			
- Obyčejná - Dlouhá	1 šálek 1 šálek	1 ½ šálku 1 2/3 šálku	45-50 50-55

ZELENINA

- Dobře umyjte zeleninu. Odstraňte kořínky a podle potřeby slupku.
- Doba přípravy závisí na množství a předběžní přípravě pokrmů. Podle potřeby můžete měnit dobu přípravy.
- Nedoporučujeme, abyste předem rozmrazovali mraženou zeleninu.
- Při přípravě zeleniny v nádobě na rýži, je třeba je zakrýt alobalem, aby se tam nedostala zbytečná voda.
- Po 10-12 minutách po začátku vaření je třeba mražené potraviny promísit.

Čerstva zelenina	Váha, g / ks	Přibližná doba přípravy, (min.)
Celé artyčoky	4 (střední)	30-32
Chřest	450	12-14
Luštěniny:		
- Zelené/voskové zralosti - Celé nebo drcené	225 450	12-14 20-22
Řepa (nakrájená)	450	25-28
Brokolice	450	20-22
Bruselská kapusta	450	24-26
Bílé zelí (nakrájená)	450	16-18
Celer (jemně nakrájený)	225	14-16
Mrkev (jemně nakrájená)	450	18-20
Květák	450	20-22
Kukuřice	3-5 klasů	14-16
Lilek	450	16-18
Houby (celé)	450	10-12
Cibule (jemně nakrájená)	225	12-14
Pastinák	225	8-10
Hrášek (lusky)	450	12-13
Paprika (celá, bez semínek)	Max. 4 kusy střední	12-13
Brambory (celé, růžové)	Do 450 (asi 6 menších brambor)	30-32
Brukev	1, střední	28-30
Špenát	225	14-16
Kabačky		
- Žluté nebo cukety (nakrájené) - Bílý žalud nebo šedý ořech	50 450	12-14 22-24
Vodní řepa (nakrájená na plátky)	450	20-22
Mražená zelenina	300	28-50

RYBA A MOŘSKÉ PLODY

- Doba přípravy čerstvých nebo mražených a úplně rozmražených mořských plodů a ryby je uvedena v tabulce. Rybu a mořské plody je třeba nejdříve očistit a připravit.
- Pro přípravu většiny druhu ryb a mořských plodů není třeba více času. Doporučujeme, abyste je připravovali menšími porcemi.
- Během úpravy lastury měkkýšů, ústřic a mušlí se neotvírají současně a proto je občas kontrolujte.
- Rybí filé můžete vařit v nádobě na rýži s přidáním másla, margarínu, citrónu, různých omáček a také bez nich.
- Upravte dobu přípravy podle pokynů receptu a podle předběžné úpravy potravin.

Potraviny	Váha, g / množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
Měkkýši v lasturách		
- S tvrdou lasturou	450	10-12
Kraby		
- Křálovští krabi, nohy/klepeta	225	20-22
- S měkkou lasturou	8-12 ks	8-10
Humři		
- Ocasy	2-4 ks	16-18
- Jednotlivé části	450-563	18-20
- Celí, živí	450-563	18-20
Mušle (čerstvé, v lasturách)	450	14-16
Ústřice (čerstvé, v lasturách)	1350	18-20
Hřebenatky		
- Říční (očištěné)	450	14-16
- Mořské (očištěné)	450	18-20
Krevety (v krunýřích)		
- Střední	450	10-12
- Velké	450	16-18
Ryba		
- Celá	225-340	10-12
- Rozdělená	225-340	10-12
- Filé	450	10-12
- Nakrájená na kousky	450 (tloušťka ~2,5 cm)	16-18

MASO

Potravina	Váha, g / množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
Hovězí		
- Panenka	450	28-30
- Mleté bifteky	450	16-18
- Těftěly	450	22-24
Kuřecí	450	
- Rozdělené	2-4 kousky	24-26
Skopové		
- Nakrájené na kousky	450	26-28
Vepřové		
- Nakrájené na kousky	450	26-28
Párky	450	14-18
Salám	450	14-16

VEJCE

- Postavte držák na vejce do parní nádoby. Dejte vejce do držáku, nalijte do nádoby vodu a zavřete pokličku. Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Nastavte potřebnou dobu přípravy, při tom se rozsvítí světelný ukazatel. Po ukončení této doby uslyšíte zvukový signál, světelný ukazatel zhasne a parní hrnec se automatický vypne.

Potraviny	Váha (g)/ množství	Přibližná doba přípravy, (min.)
V skořápkách		
– Pro vaření naměkko	1-12 ks	15-18
– Pro vaření natvrdo	1-12 ks	19-22
Omeleta		
Vyklepněte do nádoby na rýži 6 vajec a přidejte 2 lžíce mléka, sůl a pepř. Za 10-12 minut vejce promíchejte.		20-22

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte parní hrnec od elektrické sítě a nechte jej, aby úplně vychladl.
- Vylijte vodu z kondenzátoru par a nádoby na vodu.
- Zbytek vody můžete vylít nalévacím otvorem.
- Umyjte pokličku, podstavec a všechny nádoby teplou vodou s mýdlem (můžete na horní polici myčky na nádobí), dobře je opláchněte a osušte.
- Vymyjte nádobu na vodu teplou vodou mýdlem, potom ji dobře opláchněte a utřete do sucha.
- Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, organická rozpouštědla a útočné tekutiny.

- Za 7-10 vaření (to závisí na tvrdosti vody) přidejte do nádoby na vodu doporučovaný prostředek na odstraňování usazenin (Přesně sledujte návodu na obalu) a nalijte vodu do maximální úrovně.
- Při odstranění usazenin z topného tělesa nemontujte na něj nádoby na potraviny a nezakrývejte pokličkou.
- Zapojte parní hrnec do elektrické sítě. Nastavte časový spínač asi na 20 minut. Po vypnutí parního hrnce (podle časového spínače) jej odpojte od elektrické sítě. Než budete vylévat vodu, počkejte, až topné těleso úplně vychladne. Několikrát propláchněte topné těleso a nádobu studenou vodou a utřete je do sucha.

SKLADOVÁNÍ

- Před čištěním překontrolujte, zda je spotřebič odpojen od elektrické sítě a úplně vychladl.
- Splněte pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte spotřebič v suchém a chladném místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- За да използвате уреда правилно, прочетете внимателно Ръководството за експлоатация и го запазете по-нататък при възникване на евентуални въпроси.
- Преди да използвате изделието за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до неизправности в работата му или да причини здравословни щети.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакт, ако не го ползвате.
- Не потапяйте уреда или кабела във вода или други течности. Ако това се е случило, не го пипайте, а първо изключете от контакт, изцяло го изсушете и проверете работата му в квалифициран сервизен център.
- Не експлоатирайте изделието с повреден кабел или щепсел, а също така след падане на изделието или след други повреди. За проверка на работата му или ремонт обърнете се в най-близкия квалифициран сервиз.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Като изключвате уреда, не дърпайте кабела, а изтеглете щепсела от контакт.
- Изделието трябва да стои върху суха равна повърхност. Не го слагайте върху горещи повърхности, а също така близо до излъчващи топлина устройства (например, печки), пердета и под рафтове.
- Никога не оставяйте включения уред без надзор.
- Не позволявайте децата да ползват уреда без да има някой възрастен до тях.
- Не докосвайте горещи повърхности.
- С цел предотвратяване на токов удар или неизправности и повреди на уреда, използвайте само съставните части от комплекта.
- Преди да включвате уреда в контакт, напълнете резервоара за вода. Иначе изделието може да се развали.
- В никакъв случай не ползвайте съдове на уреда в микровълнови печки, не ги слагайте на котлони или във фурни.
- Ако в уреда има гореща вода или храна, много внимавайте, когато го премествате.
- Като отваряте капака по време на работа на уреда, внимавайте да не се опарите. Нека кондензатът, който е попаднал на капака да изтече обратно в уреда.

ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

- Свалете всички лепенки от уреда.
- Преди да използвате уреда за пръв път, измийте добре всичките съдове и свалящи се части с топла вода и препарат, после ги изплакнете и забършете.
- Забършете резервоара за вода отвътре със влажно парцалче.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА

- Поставете уреда върху устойчива хоризонтална повърхност.
- Сипвайте в резервоара само чиста вода, не допускайте използване на други течности и хранителни добавки. В резервоара има означения за максимално и минимално запълване: нивото на вода трябва да се намира между тях.
- Сложете таблата за събиране на кондензата и съдовете за пара върху блока.

ВНИМАНИЕ: Не допускайте, водата в резервоара да бъде по-малко от максимално ниво.

- Продуктите, които изискват по-дълго време за приготвяне (например, по-едри или др.), винаги слагайте в долния съд за пара.
- Ако по време на приготвяне се оказа, че количеството на вода в уреда вода е по-малко от необходимото, тогава можете да я досипете чрез отвора за заливане, без да сваляте съдовете за пара.

РЕГУЛИРАНЕ НА ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

- С помощта на таймера можете да сложите максимално време при непрекъснато обработване 60 минути.
- Нагласете на таймера необходимо време за приготвяне (според препоръки или Вие знаете от опита при готвене) . Ще се включи светещият индикатор.
- Ако ще използвате наставката на нагревателния елемент, то парата ще се образува вече след 35 секунди от включване на уреда .

- Когато зададеното на таймера време ще изтече, прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически.

ЗАТОПЛЯНЕ НА ХЛЯБ И ПОЛУФАБРИКАТИ

- Като затопляте хляба, не го покривайте с нищо.
- Време за затопляне на полуфабрикати зависи от степента на тяхно замразяване и температура на съхраняването им.
- При затопляне на полуфабрикати в чашата за ориз, равномерно ги разложете там и затворете чашата с алуминиево фолио.

ОРИЗ И НАСИПНИ ЗЪРНЕНИ ХРАНИ

- В зависимост от сорта на ориз, той трябва да се приготвя в различни режими.
- В чашата за приготвяне на ориза сипете продукта, а също така и вода в резервоара, според както е препоръчано.Затворете капака и включете уреда.
- Ако искате оризът да се получи по-мек, сложете с 1-2 супени лъжици повече вода, а за по-твърд ориз – с толкова количество вода по-малко, колкото е препоръчано в таблицата.
- След известно време (индивидуално за всеки вид ориз), като сте започнали да готвите, проверете гъстота и степен на приготвяне на продукта, като същевременно внимателно го разбърквате.
- При разбъркване на ориза внимавайте, когато сваляте капака, кондензатът да не попадне вътре в продукта, да не развали вкусовите му качества.
- Слагайте в резервоара само чиста вода.
- В готов ориз можете да сложите различни подправки за да подобрите вкуса му.

Вид ориз	Количество		Време за приготвяне, (мин.)
	Рис	Вода	
Смес от дълъг и канадски ориз			
- Обикновен - За бързо приготвяне	170 г 190 г	1 ½ чаша 1 ¾ чаша	56-58 18-20
За бързо приготвяне	1 чаша	1 ½ чаша	12-15
Бял			
- Обикновен - Дълъг	1 чаша 1 чаша	1 ½ чаша 1 2/3 чаша	45-50 50-55

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Добре измийте зеленчуци. Почистете ги от коренчета, ако е необходимо, можете да ги обелите.
- Време за готвене се изчислява в зависимост от тяхното количество, колко те са пресни и от предварително обработване на продукта. Ако е необходимо, можете да променяте време за приготвяне.
- Не се препоръчва предварително да се размразяват по-рано замразени продукти.
- За приготвяне на зеленчуци в чаша за ориз, по-добре сложете отгоре фолио, за предотвратяване на попадане на излишна влага.
- След изтичане на 10-12 минути, когато сте започнали приготвяне на замразени продукти, трябва да ги разбъркате добре.

Пресни зеленчуци	Тегло, г / бр.	Примерно време за готвене, (мин)
Цели артишоки	4 (среден размер)	30-32
Аспержи	450	12-14
Боб, фасул и др.:		
- Зелен/жълт, кафяв - Цял или надробен	225 450	12-14 20-22
Цвекло (нарязано)	450	25-28
Карфиол	450	20-22
Брюкселско зеле	450	24-26
Зеле (нарязано)	450	16-18
Целина (тънко нарязана)	225	14-16
Моркови (тънко нарязани)	450	18-20
Цветно зеле	450	20-22
Царевица	3-5 бр.	14-16
Патладжани	450	16-18
Гъби (не нарязани)	450	10-12
Лук кромид (тънко нарязан)	225	12-14
Пащърнак	225	8-10
Грах (с шушулка)	450	12-13
Чушка (не нарязана, без семки)	До 4 броя среден размер	12-13
Картофи (не нарязани, розови)	До 450 (примерно, 6 малки броя)	30-32
Бяла ряпа	1, среден размер	28-30
Спанак	225	14-16
Тиквички		

- Жълти или Зелени (нарязани) - Бял жълъд или сив орех	50 450	12-14 22-24
Ряпа (нарязана на кръгчета)	450	20-22
Замразени зеленчуци	300	28-50

РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

- Време за приготвяне на пресни или замразени и напълно размразени морски деликатеси е посочено в таблицата. Риба и морски деликатеси трябва да бъдат подготвени и почистени предварително.
- За приготвяне на повече видове риба и морски деликатеси необходимо малко време. Препоръчваме те да се готвят на малки порции.
- По време на приготвяне черупките молюски, стриди и миди се разтварят в различно време, затова периодически ги проверявайте.
- Рибено филе може да се готви в чашата за ориз както с добавяне на краве масло, маргарин, лимон и различни сосове, така и без тях.
- Коригирайте време за приготвяне в съответствие с изисквания в рецепта и в зависимост от предварително обработване на продукта.

Продукт	Тегло, г /кол-во	Примерно време за готвене, (мин.)
Молюски в черупки		
- С твърди черупки	450	10-12
Раци		
- Кралски раци, крачета/щипки - С меки черупки	225 8-12 бройки	20-22 8-10
Лобстери		
- Опашки - Отделни части - Цели, живи	2-4 бройки 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Миди (пресни, в черупки)	450	14-16
Стриди (пресни, в черупки)	1350	18-20
Морски гребенчета		
- Речни (почистени) - Морски (почистени)	450 450	14-16 18-20
Скариди (с черупки)		
- Средни - Големи	450 450	10-12 16-18
Риба		
- Цяла - Почистена - Филе - Нарязана на парчета	225-340 225-340 450 450 (~2,5 см. дебелина)	10-12 10-12 10-12 16-18

МЕСО

Продукт	Тегло, г / кол-во	Примерно време за готвене, (мин.)
Телешко		
- Плешка - Пържоли - Топчета	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Пиле	450	
- Нарязано	2-4 парчета	24-26
Агнешко		
- Нарязано на парчета	450	26-28
Свинско		
- Нарязано на парчета	450	26-28
Кренвирши	450	14-18
Готов салам	450	14-16

ЯЙЦА

- Поместете я в съда за пара. Сложете яйца в таблата, сипете вода в резервоара и затворете ги с капак. Включете уреда в контакт. Поставете необходимо време за приготвяне, при това индикаторът ще. След изтичане на поставеното време ще прозвучи звуков сигнал, индикаторът ще изгасне и уредът ще се изключи автоматически.

Продукт	Тегло (г)/кол-во	Примерно време за готвене (минути)
С черупка		
– За приготвяне на рохки яйца – За твърде сварени яйца	1-12 бр. 1-12 бр.	15-18 19-22
Омлет		
Разбийте в чашата за ориз 6 яйца и добавете 2 супени лъжици мляко, сол и чер пипер според вкуса		20-22

Ви. След 10-12 минути разбъркайте яйцата.		

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от контакт, нека той напълно да изстине.
- Изсипете вода от таблата за събиране на кондензата и резервоара за вода.
- Остатъци на вода можете да излеете чрез отвори за сипване, като обърнете уреда.
- Измийте капака, таблата и всички съдове с топла вода и препарат (може в горното отделение в съдомиялна машина), после ги изплакнете и изсушете добре.
- Измийте резервоара с топла вода и препарат, после го изплакнете добре и изсушете.
- Не се допуска използване на драскащи миялни препарати, органични разредители и агресивни течности.
- След 7-10 пъти работа (в зависимост от вода) добавете в резервоара средство срещу премахване на воден камък (стриктно спазвайте инструкции на опаковка). Запълнете резервоара с вода до максимално ниво.
- При почистване на нагревателния елемент от воден камък не слагайте върху резервоара съдове за продукти и не го затваряйте с капак.
- Включете уреда в контакт. Нагласете таймера примерно на 20 минути. След изключване на уреда (по таймера) изтеглете щепсела от контакт. Преди да изливате водата, изчакайте нагревателният елемент да изстине напълно. Няколко пъти измийте нагревателния елемент и резервоар със студена вода и го избършете добре.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Преди да прибирате уреда проверете, той да е изключен от контакт и е изстинал напълно.
- Изпълнявайте всички изисквания от раздела ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.
- Съхранявайте уреда на сухо прохладно място.

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi przed użytkowaniem urządzenia w celu uniknięcia złamań w czasie użytkowania oraz zachowaj ją w celu informacji.
- Przed pierwszym uruchomieniem sprawdź, czy charakterystyki techniczne urządzenia podane na nalepce odpowiadają parametrom sieci elektrycznej.
- Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować złamanie wyrobu, wyrządzić szkodę materialną lub szkodę na zdrowiu użytkownika.
- Tylko do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania przemysłowego.
- Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli nie korzystasz z niego.
- Nie zanurzaj urządzenia oraz kabla w wodzie lub w innych płynach. Jeśli taki wypadek miał miejsce, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i zanim zaczniesz go użytkować, sprawdź gotowość techniczną i bezpieczeństwo urządzenia u wykwalifikowanych fachowców.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem elektrycznym lub wtyczką oraz po spadaniu lub innych uszkodzeniach. W celu sprawdzenia i naprawy zwracaj się do najbliższego serwisu.
- Uważaj, żeby kabel nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Odłączając urządzenie od sieci elektrycznej, nie ciągnij za kabel, lecz trzymaj się za wtyczkę.
- Urządzenie ma być statecznie ustawione na suchej równej powierzchni. Nie ustawiaj urządzenia na gorących powierzchniach oraz w pobliżu źródeł ciepła (na przykład, kuchenek elektrycznych), firanek, a również pod półkami zawieszanymi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie pozwalaj dzieciom użytkować urządzenie bez kontroli dorosłych.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i złamania urządzenia, używaj tylko akcesoriów dołączonych do kompletu dostawy.
- Zanim podłączysz parowar do sieci elektrycznej, napełnij wodą zbiornik na wodę. W przeciwnym przypadku jest możliwe uszkodzenie urządzenia.
- Nie dopuszcza się stosowania pojemników parowara w piecach mikrofalowych, na kuchenkach elektrycznych lub gazowych.
- Podczas przenoszenia parowaru zawierającego gorącą wodę lub jedzenie zachowuj maksymalną ostrożność.
- Otwierając pokrywę działającego parowaru, uważaj, żeby nie doszło do oparzenia gorącą parą. Pozwól skroplinom zgromadzonym na pokrywie ściec z powrotem do pojemnika.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- Usuń z urządzenia wszystkie nalepki.
- Przed pierwszym włączeniem starannie wymyj wszystkie pojemniki i części zdejmowane ciepłą wodą z mydłem, następnie starannie przepłukuj i wytrzyj do sucha.
- Przetrzyj pojemnik na wodę od wewnątrz za pomocą wilgotnej szmatki.

PRACA

- Ustaw parowar na statecznej, poziomej powierzchni.
- Wlewaj do zbiornika tylko czystą wodę; nie dopuszcza się stosowania innych płynów oraz substancji dodatkowych. Na zbiorniku znajdują się znaki maksymalnego a minimalnego napełnienia: poziom wody musi się mieścić w granicach pomiędzy nimi.

- Ustaw podstawkę na skropliny i pojemniki parowe na podstawie.

UWAGA: Nie dopuszczaj, żeby poziom wody w zbiorniku był poniżej minimalnego.

- Zawsze wkładaj produkty o dłuższym czasu przygotowania (na przykład, większe lub itp.) do dolnego pojemnika parowego.
- Jeśli w czasie przyrządzania ujawniono, że wody jest mniej normy, można dolać wody przez otwór do napełniania wodą, nie zdejmując pojemników parowych.

USTAWIENIE CZASU GOTOWANIA

- Zegar umożliwia ustawienie maksymalnego czasu ciągłej obróbki 60 minut.
- Ustaw na zegarze właściwy czas gotowania (zalecane lub zgodnie z własnym doświadczeniem). Zapali się wskaźnik świetlny.
- W przypadku stosowania końcówki elementu grzejnego, już po upływie 35 sekund od momentu włączenia parowaru tworzy się para.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik świetlny się zgaśnie i parowar automatycznie się wyłączy.

ROZGRZANIE CHLEBA I PÓŁPRODUKTÓW

- Rozgrzewając chleb, niczym go nie przykrywaj.
- Czas rozgrzania półproduktów zależy od temperatury ich zamrażania i przechowywania.
- Przy rozgrzaniu półproduktów w czaszy do ryżu rozłóż je równomiernie i przykryj czaszę folią aluminiową.

RYŻ I KRUPY

- W zależności od gatunku ryżu należy gotować go w różnych warunkach.
- Do czaszy do gotowania ryżu włóż ryż i dodaj wody do zbiornika zgodnie z zaleceniami. Przykryj pokrywę i włącz parowar.
- Żeby ryż stał się bardziej miękki, wlej o 1-2 łyżki stołowe więcej wody, a żeby stał się bardziej twardy – o tyle samo mnije, niż zaleca się w tabeli.
- Po jakimś czasie od początku gotowania (odrębnym dla każdego gatunku ryżu), sprawdź go pod względem gęstości i stopnia gotowości, jednocześnie mieszając go.
- Mieszając ryż, zachowuj ostrożność: podnosząc pokrywę, uważaj, żeby skropliny nie dostały się do ryżu i nie doprowadziły go pogorszenia jego walorów smakowych.
- Wlewaj do zbiornika tylko czystą wodę.
- Go gotowego ryżu można dodawać różne przyprawy w celu zmiany jego smaku.

Rodzaj ryżu	Ilość		Czas gotowania, (min.)
	Ryż	Woda	
Mieszanka długiego ryżu i kanadyjskiego			
- Zwykły - Błyskawiczny	170 г 190 г	1 ½ filiżanki 1 ¾ filiżanki	56-58 18-20
Błyskawiczny	1 filiżanka	1 ½ filiżanki	12-15
Biały			
- Zwykły - Długi	1 filiżanka 1 filiżanka	1 ½ filiżanki 1 2/3 filiżanki	45-50 50-55

WARZYWA

- Starannie wymyj warzywa. Obetnij korzenia i w miarę konieczności obierz ze skórki.
- Czas trwania gotowania zależy od ilości, świeżości i obróbki wstępnej produktów. W razie konieczności czas gotowania można zmieniać.
- Nie zaleca się uprzedniego rozmrażania warzyw mrożonych.
- W przypadku gotowania warzyw w czaszy do ryżu, należy przykrywać je folią, żeby zapobiec dostaniu się zbędnej wilgoci.
- Po upływie 10-12 minut od początku przyrządzenia należy wymieszać produkty mrożone.

Świeże warzywa	Masa, g / szt.	Przybliżony czas gotowania, (min.)
Karczochy całe	4 (średniej wielkości)	30-32
Szparagi	450	12-14
Motylkowe:		
- Zielone/dojrzałości woskowej - Całe lub rozdrobnione	225 450	12-14 20-22
Burak (krojony)	450	25-28
Brokuły	450	20-22
Kapusta brukselska	450	24-26
Kapusta głowiasta biała (krojona)	450	16-18
Seler (cienko pokrojony)	225	14-16
Marchew (cienko pokrojona)	450	18-20
Kalafior	450	20-22
Kukurydza	3-5 kaczanów	14-16
Bakłażany	450	16-18
Grzyby (całe)	450	10-12
Cebula głowiasta (cienko pokrojona)	225	12-14

Pasternak	225	8-10
Groszek zielony (strąki)	450	12-13
Papryka (cała, bez pestek)	Do 4-ch sztuk o średniej wielkości	12-13
Ziemniaki (całe, różowe)	Do 450 (w przybliżeniu, 6 małych bulw)	30-32
Brukiew	1, średniej wielkości	28-30
Szpinak	225	14-16
Kabaczki		
- Żółte lub cukinia (pokrojone) - Biały żołądź lub szary orzech	50 450	12-14 22-24
Rzepa (pokrojona na plasterki)	450	20-22
Warzywa mrożone	300	28-50

RYBY I OWOCE MORZA

- Czas przyrządzenia świeżych lub mrożonych i całkowicie rozmrożonych owoców morza i ryb podano w tabeli. Ryby i owoce morza należy wstępnie poczyścić i przygotować.
- Przyrządzenie większości rodzajów ryby i owoców morza wymaga niedużo czasu. Zaleca się gotowanie niedużymi porcjami.
- W czasie przyrządzenia skorupy mięczaków, ostryg i małżów rozwierają się w różnym czasie, dlatego należy czas od czasu je sprawdzać.
- Filet ryb można przyrządzać w czaszy do ryżu jak z dodaniem masła, margaryny, cytryny i różnych sosów, tak również i bez nich.
- Skoryguj czas przyrządzenia zgodnie z wymaganiami przepisu oraz w zależności od obróbki wstępnej produktów.

Produkt	Masa, g /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
Mięczaki w skorupach		
- o twardych skorupach	450	10-12
Kraby		
- Kraby królewskie, nóżki/szczypce - O miękkich skorupach	225 8-12 sztuk	20-22 8-10
Homary		
- Szyjki - Oddzielne części - Całe, żywe	2-4 sztuki 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Małże (świeże, w skorupach)	450	14-16
Ostrygi (świeże, w skorupach)	1350	18-20
Grzebyki morskie		
- rzeczne (oczyszczone) - morskie (oczyszczone)	450 450	14-16 18-20
Krewetki (w skorupach		
- średnie - duże	450 450	10-12 16-18
Ryby		
- Całe - Rozebrane - Filet - Pokrojone na kawałki	225-340 225-340 450 450 (~2,5 cm grubości)	10-12 10-12 10-12 16-18

MIĘSO

Produkt	Masa, g /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
Wołowina		
- Plecówka - Befsztyki mielone - Pulpety	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Kury	450	
- Rozebrane	2-4 kawałki	24-26
Baranina		
- Pokrojona na kawałki	450	26-28
Wieprzowina		
- Pokrojona na kawałki	450	26-28
Parówki	450	14-18
Gotowe kiełbasy	450	14-16

JAJA

- Ustaw korytko w pojemniku parowym. Włóż jaja do korytka, wlej do zbiornika wodę i przykryj pokrywą. Podłącz parowar do sieci elektrycznej. Ustaw właściwy czas przyrządzania, przy tym zapali się wskaźnik świetlny. Po

upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wskaźnik świetlny zgaśnie, a parowar automatycznie się wyłączy.

Produkt	Masa (g) /ilość	Przybliżony czas przyrządzenia, (min.)
W skorupie		
– do gotowania na miękko – do gotowania na twardo	1-12 sztuk 1-12 sztuk	15-18 19-22
Omlet		
Rozbij do czaszy do ryżu 6 jajek i dodaj 2 łyżki stołowe mleka, soli i pieprza do smaku. Za 10-12 minut wymieszaj jajka.		20-22

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

- Odłącz parowar od sieci elektrycznej i zaczekaj, póki on całkowicie się schłodzi.
- Wylej wodę z podstawki na skropliny i zbiornika na wodę.
- Resztki wody można spuścić przez otwór do napełnienia, obracając parowar.
- Wymyj pokrywę, podstawkę oraz wszystkie pojemniki ciepłą wodą z mydłem (można na górnej półce zmywarki do naczyń), starannie przepłukuj i wysusz.
- Wymyj zbiornik ciepłą wodą z mydłem, starannie przepłukuj i wytrzyj do sucha.
- Nie wolno używać środków ściernych, rozpuszczalników organicznych i płynów agresywnych.
- Po 7-10 użyciach parowaru (w zależności od twardości wody) dodaj do pojemnika polecany środek do usunięcia kamienia (ściśle przestrzegaj wskazówek na opakowaniu) oraz napełnij go wodą do maksymalnego poziomu.
- Podczas czyszczenia elementu grzewczego z kamienia nie ustawiaj na zbiorniku pojemników na produkty oraz nie przykrywaj go pokrywą.
- Podłącz parowar do sieci elektrycznej. Ustaw zegar na około 20 minut. Po wyłączeniu się parowaru (zgodnie z zegarem), odłącz go od sieci elektrycznej. Zanim wylać wodę, zaczekaj, póki element grzewcza całkowicie się schłodzi. Przepłukuj kilka razy element grzewczy i zbiornik zimną wodą i wytrzyj do sucha.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem przekonaj się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie się schłodziło.
- Wykonaj wymagania rozdziału CZYSZCZENIE I OBSŁUGA.
- Przechowuj urządzenie w suchym chłodnym miejscu.

RO MANUAL DE UTILIZARE

MASURI DE SIGURANTA

- Cititi cu atentie instructiunile din Manualul de utilizare considerandu-l un material indrumator.
- Inainte de a pune aparatul in functiune pentru prima data, verificati daca datele tehnice ale aparatului mentionate pe eticheta corespund cu parametrii sursei de curent electric.
- O utilizare incorecta poate duce.la defectiunea aparatului, pagube materiale si chiar pricinui imbolnavirea utilizatorului.
- Folositi-l numai in scopuri casnice in conformitate cu indicatiile din Manualul de utilizare. Aparatul nu este destinat pentru uzul industrial.
- Deconectati intotdeauna aparatul de la sursa de curent inainte de operatiunea de curatire sau atunci cand nu-l mai folositi.
- Nu introduceti aparatul sau cordonul de alimentare in apa sau in alte lichide. Daca totusi acest lucru se intampla, deconectati-l imediat de la reteaua electrica si inainte de a-l mai folosi, verificati aparatul din puctul de vedere al functionarii si sigurantei la un Centru de Service.
- Nu folositi aparatul cu un cablu de alimentare defect si stecher, dupa ce a cazut sau cu alte defectiuni. Pentru verificare si reparatii adresati-va la un centru specializat din apropierea Dvs.
- Verificati daca cablul de alimentare nu intra in contact cu margini ascutite si suprafete fierbinti.
- La deconectarea lui de la sursa de curent nu trageti de cordonul de alimentare, tineti de stecher.
- Instalatia trebuie montata intr-un loc uscat si pe o suprafata neteda. Nu-l asezati pe suprafete fierbinti sau in apropierea surselor de caldura (de exemplu o plita electrica) langa perdele sau sub rafturi.
- Nu deschideti aparatul fara a-l verifica in prealabil.
- Nu lasati copiii sa se joace cu aparatul.
- Nu atingeti suprafetele fierbinti.
- Pentru a evita electrocutarea si aprinderea aparatului nu folositi aparatul cu accesorii ce nu intra in setul de livrare.
- Inainte de a conecta recipientul pentru gatit la abur la sursa de curent electric umpleti rezervorul pentru apa .In caz contrar aparatul se poate defecta.
- Nu folositi vasele pentru abur in cuptoarele cu micro-unde, pe plite electrice sau pe aragaz.
- Fiti foarte atenti la manipularea recipientului de gatit cu apa fierbinte sau preparate in el.
- Deschizand capacul recipientului de gatit in timpul functionarii trebuie sa fiti atenti ca sa nu va ardeti de la aburii fierbinti. Dati posibilitatea condensului ce se scurge de pe capac sa se scurga in mod invers in vas.

PREGATIREA DE LUCRU

- Scoateti de pe aparat toate etichetele.

- Inainte de prima functionare spalati cu atentie toate cavitatile si partile detasabile cu apa calda si detergent apoi stergeti si uscati bine.
- Stergeti rezervorul de apa cu o carpa umeda in interiorul sau.

FUNCTIONARE

- Asezati recipientul de gatit la abur pe o suprafata curata si orizontala.
- Turnati in rezervor numai apa curate, nu este permis folosirea altor lichide sau adausuri alimentare. In rezervor exista semne de umplere maxima si minima: nivelul apei trebuie sa fie intre aceste semne.
- Montati tava de colectare a condensului si tavile pentru abur pe suport.

ATENTIE: Nu se permite ca apa din rezervor sa fie mai putin de nivelul minim.

- Intotdeauna asezati produsele care se prepara cu un timp mai indelungat (de exemplu cele mari sau altele) in tava mica pentru abur.
- Daca pe timpul prepararii se constata ca apa este mai putina decat nivelul indicat, se poate turna apa prin orificiul de umplere fara a scoate vasele pentru abur.

STABILIREATIMPULUI DE PREPARARE

- Temporizatorul este destinat pentru a stabili timpul maxim al preparii in 60 min.
- Stabiliti pe temporizator timpul de preparare (recomandat sau cel pe care-l stiti din experinta Dvs.)Se aprinde indicatorul luminos.
- Daca se foloseste tubul elementului de incalzire atunci in 35 de sec. dupa deschiderea recipientului de gatit la abur se formeaza aburul.
- Cand s-a terminat timpul de preparare se produce un semnal sonor, indicatorul luminos se aprinde si recipientul de gatit la abur se opreste automat.

INCALZIREA PIINII SI A SEMI-PREPARATE

- Piinea ce urmeaza a fi incalzita nu o acoperiti.
- Timpul de incalzire a semi-preparatelor depinde de temperatura lor de dezghetare si de pastrare.
- La incalzirea semi-preparatelor in cupa pentru pregatirea orezului asezati-le uniform si acoperiti cupa cu o folie de aluminiu.

OREZ SI BOABE

- In functie de sortimentul de orez acesta trebuie pregatit in diferite regimuri.
- In cupa pentru pregatirea orezului puneti orez, adaugati apa in rezervor comform indicatiilor. Puneti capacul si porniti recipientul pentru gatit.
- Pentru ca orezul sa devina mai moale turnati apa cu 1-2 linguri mai mult iar pentru orez tare –nu mai putin decat indicatiile din tabel.
- Dupa un timp de la inceperea prepararii (in functie de sortimentul de orez) incercati gustul si nivelul de gatire a acestuia amestecandu-l in acelasi timp.
- La amestecarea orezului fiti atenti: luind capacul fiti atenti sa nu cada condens in orez ducand la alterarea gustului sau.
- Turnati in rezervor numai apa curata.
- Puteti adauga diferite condimente atunci cand orezul este gata pentru a-i schimba gustul.

Sortimentul de orez	Cantitatea		Timpul de preparare, (min.)
	Orez	Apa	
Combinatie dintre orezul lunguiet si cel canadian			
- Obisnuit - Preparare rapida	170 г 190 г	1 ½ ceasca 1 ¾ ceasca	56-58 18-20
Preparare rapida	1 ceasca	1 ½	12-15
Alb			
- Obisnuit - Lunguiet	1 ceasca 1 ceasca	1 ½ ceasca 1 2/3 ceasca	45-50 50-55

LEGUME

- Spalati legumele. Curatati coaja, si daca este necesar indepartati coaja.
- Durata de preparare depinde de cantitate, prospetime si pregatirea anterioara a produselor.Se poate modifica timpul de preparare in caz de necessitate.
- Nu se recomanda sa dezghetati in prealabil legumele inghetate.
- La pregatirea legumelor in cupa pentru orez ele trebuiesc acoperite cu o folie pentru a impiedica caderea condensului.
- Lasati sa treaca 10-12 min. dupa inceperea prepararii si amestecati apoi produsele inghetate.

Legume proaspete	Greutate, g / buc.	Timpul de preparare, (min.),
Intregi	4 (de dimensiune medie)	30-32
Asparagus	450	12-14
Legume boabe :		
- Verzi /coapte/ la maturitate - Intregi si taiate	225 450	12-14 20-22
Sfecla (taiata)	450	25-28
Brocculi	450	20-22
Varza de Bruxelle	450	24-26
Varza alba (taiata)	450	16-18

Telina (fintaiata)	225	14-16
Morcovi (fin taiati)	450	18-20
Varza rosie	450	20-22
Porumb	3-5 stiuleti	14-16
Vinete	450	16-18
Ciuperci (intregi)	450	10-12
Ceapa (fin taiata)	225	12-14
Pastarnac	225	8-10
Mazare verde (in teaca)	450	12-13
Ardei (intreg, fara seminte)	Pana la 4 buc. de marime medie	12-13
Cartofi (intregi, rozii)	Pana la 450 (spre exemplu, 6 cartofi mici)	30-32
Nap	1, de marime medie	28-30
Spanac	225	14-16
Legume zdrobite		
- Verzi sau Dovlecei (taiati) - Alune albe sau nuci	50 450	12-14 22-24
Nap (taiat felii)	450	20-22
Legume inghetate	300	28-50

PESTE SI PRODUSE DE PESCARIE

- Timpul de pregatire a produselor de pescarie prospete, inghetate si a pestelui este dat in tabel.Pestele si produsele pescaresti trebuiesc in prealabil curatate si pregatite.
- Timpul pentru pregatirea majoritatii speciilor de peste si produse de mare nu este prea mare. Se recomanda ca ele sa fie in portii nu prea mari.
- In timpul prepararii racilor, molustelor stridiilor si a midiilor se deschid putin astfel se pot controla periodic.
- Fileul de peste se poate pregati in cupa pentru orez adaugandu-se ulei, margarina, lamiie si diferite mirodenii dar si in mod simplu fara acestea.
- Reglarea timpului de pregatire este in conformitate cu indicatiile din reteta culinara si depinde de pregatirea anterioara a produselor.

Produsul	Greutate, g /cantitate- numar	Timpul de preparare, (min.)
Moluste in cochilie		
- Cu cochilie dura	450	10-12
Crabi		
- Crabi cu cochilie, picioruse/clesti - Cu cochilie moale	225 8-12 buc	20-22 8-10
Lobsteri		
- gituri - Parti separate - Intregi, vii	2-4 buc 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Midii (proaspete, in cochilie)	450	14-16
Stridii (proaspete, in cochilie)	1350	18-20
Scoici de mare		
- De fluviu (preparate/curatite) - De mare (preparate/curatite)	450 450	14-16 18-20
Creveti (in carapace)		
- Mijlocii - Mari	450 450	10-12 16-18
Peste		
- Intreg - Taiat - File - Taiat in bucati mici	225-340 225-340 450 450 (~2,5 см grosime)	10-12 10-12 10-12 16-18

CARNE

Produs	greutate, r / cantitate	Timpul de preparare, (min.)
Carne de vaca		
- ceafa - tocata - biftec - chiftele	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Gaina	450	
- Proportionata/taiata	2-4 bucati	24-26
Miel		

- Taiat in bucati	450	26-28
Porc		
- Taiat in bucati	450	26-28
Carnati	450	14-18
Gata preparati/salam	450	14-16

OUA

- Asezati tava in cavitatea de abur. Puneti oul pe tava, turnati apa.in rezervorul de apa si puneti capacul. Conectati recipientul de gatit la sursa de curent. Stabiliti timpul necesar de preparare, astfel se aprinde indicatorul luminos. Cand timpul s-a scurs, se aude un semnal sonor, indicatorul se stinge iar recipientul de gatit se inchide automat.

Produs	Greutate (g)/cantitate, numar	Timpul de preparare, (min.)
In coaja		
– oua fierte moi – oua fierte tari	1-12 buc 1-12 buc	15-18 19-22
Omleta		
Spargeti in cupa pentru pregatirea orezului 6 oua si adaugati 2 linguri de lapte, sare, piper dupa gust. Dupa 10-12 min. amestecati ouale..		20-22

CURATIRE SI INTRETINERE

- Deconectati recipientul de gatit de la sursa de curent si lasati-l sa se raceasca complect.
- Scurgeti apa din tava pentru colectarea condensului si cea din rezervorul de apa.
- Apa ramasa se poate scurge prin orificiul de umplere intorcand recipientul de gatit.
- Stergeti capacul, tava si cavitatea interioara cu apa calda si detergent apoi uscati-le bine.
- Stergeti rezervorul cu apa calda si detergent si uscati-l complet prin stergere.
- Se interzice folosirea mediilor cu particole abrasive, a lichidelor agresive si a dizolvantilor organici.
- Dupa 7-10 min. de fierbere (in functie de duritatea apei) adaugati in rezervor solutia recomandata pentru indepartarea murdariei (respectati cu strictete instructiunile din manual) si umpleti-l cu apa pana la nivelul maxim.
- La curatarea elementului de incalzire de murdarie nu montati in rezervor tavile pentru produse si nu-l acoperiti cu capacul.
- Conectati recipientul de gatit la sursa de curent. Stabiliti temporizatorul la 20 min, de exemplu. Dupa conectare recipientului (cu temporizatorul) deconectati de la sursa de curent.Inainte de turnarea apei , verificati ca elementul de incalzire sa fie complet uscat. De cateva ori stergeti elementul de incalzire si rezervorul cu apa si uscati bine.

PASTRARE

- Inainte de pastrare verificati ca aparatul sa fie deconectat de la sursa de curent si racit complet.
- Efectuati operatiunile de la punctul CURATIRE SI INTRETINERE.
- Pastrati aparatul in loc uscat si racoros.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломок під час користування та зберігайте її як довідковий матеріал.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, позначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку та шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Якщо прилад не використовується, завжди вимикайте його з мережі.
- Не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду та інші рідини. Якщо це відбулося, негайно вимкніть прилад з мережі та, перед тим, як знов вмикати перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не користуйтеся виробом з пошкодженим шнуром живлення чи вилкою, після падіння або інших ушкоджень. Для ремонту та перевірки звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Стежте за тим, щоби шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Під час вимикання приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте його на гарячі поверхні, а також близько від джерел тепла (наприклад, електричних плит), фіранок та під навісними полицями.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без уваги.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Щоб запобігти враження електричним струмом та поломок приладу, використовуйте тільки приладдя, що входить до комплекту.

- Перед тим як вмикати пароварку до електромережі, заповніть водою резервуар. У противному випадку прилад може бути пошкоджений.
- Не допускається використання ємностей пароварки у мікрохвильових пічах, на електричних чи газових плитах.
- Переміщуйте пароварку з гарячою водою чи їжою з максимальною обережністю.
- Обережно відкривайте кришку пароварки під час роботи, щоб не обпаритися. Дайте можливість конденсату, що зібрався на кришці, стекти назад до ємності.

ПІДГОТОВКА ДО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Зніміть з приладу усі наліпки.
- Перед першим вмиканням ретельно вимийте усі ємності та знімні частини теплою водою з милом, як слід промийте і насухо витріть.
- Протріть резервуар для води зсередини вологою тканиною.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Установіть пароварку на стійку горизонтальну поверхню.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду; не допускається споживання інших рідин та харчових додатків. На резервуарі є відмітки максимального та мінімального наповнення: рівень води має бути між ними.
- Установіть піддон для збирання конденсату та парові ємності на базу.

УВАГА: Запобігайте нижчого ніж мінімальний рівня води.

- Завжди кладіть продукти, які довше готуються (наприклад, крупніші чи ін.), у нижню парову ємність.
- Якщо під час приготування виявилося, що води менше норми, її можна долити через отвір для наповнення, не знімаючи парові ємності.

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Таймер дозволює установити максимальну тривалість безперервної обробки 60 хвилин.
- Задайте на таймері необхідну тривалість приготування (рекомендовану чи з Вашого досвіду). Загориться світловий індикатор.
- Якщо використовувати насадку нагрівального елемента, вже через 35 секунд після ввімкнення пароварки утворюється пара.
- По скінченні запрограмованого часу приготування пролунає звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.

РОЗІГРІВ ХЛІБА ТА НАПІВФАБРИКАТІВ

- Розігріваючи хліб нічим його не накривайте.
- Тривалість розігріву напівфабрикатів залежить від температури їх заморожування та зберігання.
- При розігріві напівфабрикатів у чаші для рису рівномірно розкладіть їх та накрийте чашу алюмінієвою фольгою.

РИС ТА КРУПИ

- У залежності від сорту рису, його слід готувати по різних режимах.
- У чашу для приготування рису покладіть рис та додайте води до резервуару згідно з рекомендаціями. Закрийте кришку та ввімкніть пароварку.
- Щоб рис вийшов м'якішим, налийте води на 1-2 столові ложки більше, а твердішим – на стільки ж менше, ніж запропановано у таблиці.
- Через деякий час після початку приготування (свій для кожного сорту рису), перевірте густоту та ступінь готовності рису, одночасно помішуючи його.
- Знімаючи кришку стежте, щоб конденсат не попав у рис та й не погіршив його смаку.
- Наливайте у резервуар тільки чисту воду.
- До готового рису можна додавати різних приправ для поліпшення його смаку.

Вид рису	Кількість		Час приготування, (хв.)
	Рис	Вода	
Суміш довгого та канадського рису			
- Звичайний - Швидкого приготування	170 г 190 г	1 ½ чашки 1 ¾ чашки	56-58 18-20
- Швидкого приготування	1 чашка	1 ½ чашки	12-15
Білий			
- Звичайний - Довгий	1 чашка 1 чашка	1 ½ чашки 1 2/3 чашки	45-50 50-55

ОВОЧІ

- Ретельно вимийте овочі. Удаліть коріння, зніміть шкірку при необхідності.
- Тривалість приготування залежить від кількості, свіжості та попередньої обробки продуктів. При необхідності час приготування можна змінять.
- Не рекомендується попередньо розморожувати заморожені овочі.
- При приготуванні овочів у чаші для рису, їх необхідно накривати фольгою, щоб запобігти потраплення надмірної вологи.
- Через 10-12 хвилин після початку приготування заморожені продукти необхідно перемішати.

Свіжі овочі	Вага, г / шт.	Примірний час приготування, (хв)

Цілі артишоки	4 (середнього розміру)	30-32
Спаржа	450	12-14
Бобові: - Зелені/віскової зрілості - Цілі чи дроблені	 225 450	 12-14 20-22
Буряк (нарізаний)	450	25-28
Броколі	450	20-22
Брюсельска капуста	450	24-26
Білокочанна капуста (нарізана)	450	16-18
Селера (тонко нарізана)	225	14-16
Морква (тонко нарізана)	450	18-20
Цвітна капуста	450	20-22
Кукурудза	3-5 качанів	14-16
Баклажани	450	16-18
Гриби (цілі)	450	10-12
Цибуля ріпчаста (тонко нарізана)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Зелений горошок (в стручках)	450	12-13
Перець (цілий, без насіння)	До 4-х штук середнього розміру	12-13
Картопля (ціла, рожева)	До 450 г (примірно, 6 бульб)	30-32
Бруква	1, середнього розміру	28-30
Шпинат	225	14-16
Кабачки - Жовті чи Цуккіні (нарізані) - Білий жолудь чи сірий горіх	 50 450	 12-14 22-24
Ріпа (нарізана скибочками)	450	20-22
Заморожені овочі	300	28-50

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

- Час приготування свіжих чи заморожених та повністю розморожених морепродуктів і риби позначений у таблиці. Рибу та морепродукти слід попередньо почистити і підготувати.
- Для приготування більшості видів риби та морепродуктів потрібно небагато часу. Рекомендується готувати їх невеликими порціями.
- Під час приготування мушлі молюсків, устриць та мідій розкриваються у різний час, тому періодично перевіряйте їх.
- Філе риби можна готувати в чаші для рису як з доданням масла, маргарину, лімону і різних соусів, так і без них.
- Коректуйте час приготування відповідно з вимогами рецепта та в залежності від попередньої обробки продуктів.

Продукт	Вага, г /кількість	Примірний час приготування (хв.)
Молюски у мушлях		
- З жорсткими мушлями	450	10-12
Краби		
- Королівські краби, ніжки/клешні - З м'якими мушлями	225 8-12 штук	20-22 8-10
Лобстери		
- Шийки - Окремі частини - Цілі, живі	2-4 штуки 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Мідії (свіжі, у мушлях)	450	14-16
Устриці (свіжі, у мушлях)	1350	18-20
Гребінці		
- Річкові (очищені) - Морські(очищені)	450 450	14-16 18-20
Креветки (у панцирах)		
- Середні - Великі	450 450	10-12 16-18
Риба		
- Ціла - Розібрана - Філе - Нарізана шматочками	225-340 225-340 450 450 (~2,5 см товщиною)	10-12 10-12 10-12 16-18

М'ЯСО

Продукт	Вага, г / кількість	Примірний час приготування, (хв.)

Яловичина		
- Лопатка - Січені біфштекси - Тефтельки	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Кури	450	
- Розібрані	2-4 шматочки	24-26
Баранина		
- Нарізана шматочками	450	26-28
Свинина		
- Нарізана шматочками	450	26-28
Сосиски	450	14-18
Готові ковбаси	450	14-16

ЯЙЦЯ

- Установіть лоток у парову ємність. Покладіть яйця в лоток, налийте в резервуар води та закрийте кришкою. Підключіть пароварку до електромережі. Установіть необхідний час приготування, при цьому загориться світловий індикатор. По скінченні заданого часу пролунає звуковий сигнал, індикатор згасне, і пароварка автоматично вимкнеться.

Продукт	Вага г/кількість	Примірний час приготування, (хв.)
В шкаралупі		
– Для варіння некруто – Для варіння круто	1-12 штук 1-12 штук	15-18 19-22
Омлет		
Розбийте у чашу для рису 6 яєць та додайте 2 столові ложки молока, сіль та перець до смаку. Через 10-12 хвилин перемішайте яйця.		20-22

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Відключіть пароварку з електромережі та дайте їй цілком остигнути.
- Вилийте воду з піддону для збирання конденсату і резервуара для води.
- Залишки води можна злити через отвір для наповнення, перевернувши пароварку.
- Вимийте кришку, піддон та усі ємності теплою водою з милом (можна на верхній полиці посудомийної машини), ретельно ополосніть та висушіть.
- Вимийте резервуар теплою водою з милом, ретельно ополосніть та насухо витріть.
- Заборонено використовувати абразивні чистячі речовини, органічні розчинники і агресивні рідини.
- Через 7-10 варок (в залежності від жорсткості води) додайте у резервуар рекомендований засіб для видалення накипу (докладно виконайте інструкції на упаковці) та наповніть його водою до максимального рівня.
- При очищенні нагрівального елемента від накипу не встановлюйте на резервуар ємності для продуктів та не накривайте його кришкою.
- Підключіть пароварку до електромережі. Установіть таймер приблизно на 20 хвилин. Після вимикання пароварки (по таймері) відключіть її з електромережі. Перед зливанням води дайте нагрівальному елементу цілком остигнути. Декілька разів промийте нагрівальний елемент та резервуар холодною водою і насухо протріть.

ЗБЕРЕЖЕННЯ

- Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений з електромережі та цілком охолонув.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ

СИГУРНОСНЕ МЕРЕ

- Пажљиво прочитајте ово упутство за руковање пре експлоатације уређаја и чувајте га ради информације.
- Пре првог укључења уверите се да техничке карактеристике уређаја, назначене на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Неправилна употреба може да доведе до кварења производа, да нанесе материјалну штету и да оштети здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Ако се уређај не користи, увек искључујте га из мреже.
- Не ставите уређај и прикључни кабл у воду и друге течности. Ако се то десило, одмах искључите производ из мреже и пре поновне употребе проверите радну способност и сигурност уређаја код стручњака.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом и утикачем, ако је уређај пао или добио друга оштећења. За преглед и поправку јавите се у најближи сервиски центар.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Када искључујете уређај из мреже, држите се за утикач, не вуците за прикључни кабл.

- Уређај мора да чврсто стоји на сувој равној површини. Не ставите уређај на вруће површине и у близини извора топлоте (например, електричних шпорета), завеса и испод спуштених плафона.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Не дозвољавајте деци да користе уређај без надзора одраслих.
- Не додирујте вруће површине.
- Да се избегну оштећење струјом и кварење уређаја, користите само делове који улазе у комплет.
- Пре укључења уређаја у мрежу, напуните резервоар за воду. У противном случају резервоар може да се оштети.
- Чиније се не смеју користити за кување паром у микроталасним пећима, на електричним и гасним шпоретима.
- Будите посебно опрезни за време премештања котла са врућом водом или јелом.
- При отварању поклопца котла који ради, будите опрезни да се не опечете врућом паром. Сачекајте да се кондензат, који се створио на поклопцу, истече у котао.

ПРИПРЕМА ЗА РАД

- Скините све етикете са уређаја.
- Пре првог укључења добро оперите све чиније и делове на скидање са топлом сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите да буду сасвим суви.
- Обришите резервоар за воду са унутрашње стране влажном крпом.

РАД

- Наместите котао на стабилну водоравну површину.
- Сипајте у резервоар само чисту воду, не смеју се користити друге течности и додаци. У резервоару има ознаке максималног и минималног пуњења: ниво воде мора да буде између ознака.
- Наместите подметач за кондензат и парне чиније на базу.

НАПОМЕНА: Не допустите да се вода у резервоару спусти испод ознаке за минимални ниво воде.

- Увек ставите намирнице које захтевају више времена за кување (например, веће комаде или др.) у доњу парну чашу.
- Ако за време кувања воде је мање него потребно, можете да насипате воду кроз отвор за пуњење, не скидајући чиније.

ПОДЕШАВАЊЕ ВРЕМЕНА КУВАЊА

- Тајмер омогућује подешавање максималног времена непрекидног кувања – током 60 минут(е/а).
- Подесите на тајмеру неопходно време кувања (према препорукама или друго). Гореће светлосни индикатор.
- Ако се користи наставак за грејни елемент, пара се ствара кроз 35 секунди.
- По завршетку подешеног времена кувања, зачује се звучни сигнал, светлосни индикатор ће се угасити и котао ће се аутоматски искључити.

ПОДГРЕВАЊЕ ХЛЕБА И ПОЛУФАБРИКАТА

- Подгревајући хлеб, не треба да га прекривате.
- Време подгревања полуфабриката зависи од температуре њиховог замрзавања и чувања.
- Приликом подгревања полуфабриката у чаши за пиринач равномерно разложите продукте и ставите на чашу алуминијску фолију.

ПИРИНАЧ И ПРЕКРУПА

- У зависности од врсте пиринча, он се кува у различитим режимима.
- Ставите пиринач у чашу за кување пиринча и додајте воду у резервоар према препорукама. Затворите поклопац и укључите котао.
- Да би пиринач био мекши, сипајте 1-2 кашике воде више него што препоручује табела, а да добијете тврђи пиринач – сипајте 1-2 кашике воде мање него у табели.
- За неко време после почетка кувања (ово време зависи од врсте пиринча), проверите густину и степен готовости пиринча, истовремено га мешајући.
- Мешајући пиринач, будите опрезни: кад скидате поклопац, пазите да се кондензат не нађе у пириначу јер ће то погоршати укус јела.
- Сипајте у резервоар само чисту воду.
- У готови пиринач могу да се ставе различити зачини да би изменити његов укус.

Врста пиринча	Количина		Време кувања, (мин.)
	Пиринач	Вода	
Смеса дугог и канадског пиринча			
- Обични - Брзог кувања	170 g 190 g	1 ½ шоље 1 ¾ шоље	56-58 18-20
Брзог кувања	1 шоља	1 ½ шоље	12-15
Бели			
- Обични - Дуги	1 шоља 1 шоља	1 ½ шоље 1 2/3 шоље	45-50 50-55

ПОВРЋЕ

- Добро оперите поврће. Удаљите коренчиће, и, ако је потребно, скините кожицу.
- Време спремања зависи од количине, свежине и почетне обраде продуката. Ако је неопходно, време спремања се може изменити.

- Не препоручује се унапред отапати замрзнуто поврће.
- Приликом спремања поврћа у чаши за пиринач потребно је да их прекривате фолијом, да се у чаши не нађе сувишна влага.
- 10-12 минута после почетка кувања неопходно је промешати замрзнуте продукте.

Свеже поврће	Тежина, g / комада.	Приближно време припремања, (мин)
Цели артичоки	4 (средње величине)	30-32
Шпаргла	450	12-14
Махунарке:		
- Зелени/недозрели - Цели или удробљени	225 450	12-14 20-22
Цвекла (исечена)	450	25-28
Брокуле	450	20-22
Прокулица	450	24-26
Бели купус (исечен)	450	16-18
Целер (исечен у танке комаде)	225	14-16
Шаргарепа (исечена у танке комаде)	450	18-20
Карфиол	450	20-22
Кукуруз	3-5 клипа	14-16
Патлиџани	450	16-18
Печурке (целе)	450	10-12
Црни лук (у танким комадима)	225	12-14
Пастрњак	225	8-10
Грашкове махуне	450	12-13
Паприка (цела, без семена)	До 4 комада средње величине	12-13
Кромпир (цели, ружичасти)	До 450 (око 6 малих кртола)	30-32
Бела репа	1, средње величине	28-30
Спанаћ	225	14-16
Тиквице		
- Жуте или цујкини (исечени) - Бели жир или сиви орах	50 450	12-14 22-24
Репа (исечена)	450	20-22
Замрзнуто поврће	300	28-50

РИБА И ПЛОДОВИ МОРА

- Време кувања свежих или замрзнутих и размрзнутих плодова мора и рибе стоји у табели. Рибу и плодови мора је неопходно претходно очистити и припремити.
- За кување већине врста рибе и плодова мора није потребно много времена. Препоручује се да их кувате малим порцијама.
- У време кувања шкољке мекушаца, острига и дагња отварају се у различито време, зато их је потребно регуларно проверавати.
- Филе рибе можете да кувате у чаши за пиринач, додавши, ако желите, маслац, маргарин, лимун и различите сосове.
- Измењујте време кувања у складу са рецептом и у зависности од претходне обраде продуката.

Производ	Тежина, g /количина	Приближно време припремања (мин.)
Мекушци у шкољкама		
- Са чврстим шкољкама	450	10-12
Морски ракови		
- Краљевски ракови, ноге/клеште - Са меким шкољкама	225 8-12 комада	20-22 8-10
Јастози		
- Репови - Посебни делови - Цели, живи	2-4 комада 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Дагње (свеже, у шкољкама)	450	14-16
Остриге (свеже, у шкољкама)	1350	18-20
Морски гребени		
- Речни (очишћени) - Морски (очишћени)	450 450	14-16 18-20
Кревете (у оклопу)		
- Средње - Велике	450 450	10-12 16-18
Риба		

- Цела	225-340	10-12
- Уређена	225-340	10-12
- Филе	450	10-12
- Исечена у комаде	450 (дебљина ~2,5 cm)	16-18

МЕСО

Производ	Тежина, g /количина	Приближно време припремања (мин.)
Говеђе месо		
- Лопатица	450	28-30
- Сецкани бифтек	450	16-18
- Ћуфтета	450	22-24
Пилетина	450	
- Уређена	2-4 комада	24-26
Овчетина		
- Исечена у комаде	450	26-28
Свињетина		
- Исечена у комаде	450	26-28
Виршле	450	14-18
Готове кобасице	450	14-16

ЈАЈА

- Ставите подметач у парну чинију. Ставите јаја на подметач, налијте воду у резервоар и затворите поклопац. Укључите котао у мрежу напајања. Одредите неопходно време кување, при томе ће да гори светлосни индикатор. По истеку задатог времена зачује се звучни сигнал, индикатор ће да се угаси, и котао ће се аутоматски искључити.

Производ	Тежина (g) /количина	Приближно време припремања (минуты)
У љусци		
– За меко кувана јаја	1-12 комада	15-18
– За тврдо кувана јаја	1-12 комада	19-22
Омлет		
Разбијте у чашу за пиринач 6 јаја и додајте 2 кашике млека, со и бибер према укусу. За 10-12 минут промешајте јаја.		20-22

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Откључите котао од мреже напајања и сачекајте док се потпуно охлади.
- Излијте воду из ладице за кондензат и резервоара за воду.
- Преосталу воду можете излити кроз отвор за пуњење, окренувши котао према доле.
- Оперите поклопац, ладицу и све чиније топлом водом и сапуном (све то можете опрати на горњој полици машине за прање судова), добро исперите и осушите.
- Оперите резервоар топлом сапунастом водом, затим добро исперите чистом водом и обришите.
- Не користите абразионе детерџенте, органске растваче и агресивне течности.
- Кроз 7-10 кувања (зависи од тврдоће воде) додајте у резервоар средство које се препоручује за уклањање каменца (доследно пратите упутства назначена на паковању) и напуните га водом до максималног нивоа.
- Током уклањања каменца са грејног елемента не ставите на резервоар чиније за продукте и не затварајте поклопац.
- Укључите котао у мрежу напајања. Подесите на тајмеру 20 минута. Када се котао искључи (у складу са подешеним временом), откључите га од мреже напајања. Пре него што излијете воду, грејни елемент треба да се потпуно охлади. Оперите грејни елемент и резервоар хладном водом и добро обришите.

ЧУВАЊЕ

- Пре чувања убедите се да је уређај искључен из мреже и потпуно се охладио.
- Урадите све захтеве раздела ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ.
- Чувајте уређај на сувом хладном месту.

EST KASUTAMISJUHEND

OHUTUSNÕUANDED

- Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel. Ning hoidke kasutusjuhend tuleviku tarbeks alles.
- Enne auruti esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalset kahju, ka auruti kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge asetage seadet ja toite juhet vette ja teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja pöörduge teeninduskeskuse poole kontrollimiseks.
- Ärge kasutage vigastatud elektrijuhtme või pistikuga, samuti maha kukkunud või muul moel vigastada saanud seadet. Vea kõrvaldamiseks pöörduge autoriseeritud teeninduskeskuse poole.

- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale. Ärge jätke seadet kuumade kohtade (nt. elektriahju jm), kardinate lähedale ja riiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Elektrilöögi saamise ja seadme riknemise vältimiseks ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Enne auruti vooluvõrku ühendamist täitke reservuaar veega. Vastasel juhul võib seade rikki minna.
- Ärge pange auruti anumaid mikrolaineahju, elektri- või gaasipliidile.
- Teisaldage kuuma vee või toiduga anum maksimaalse ettevaatusega.
- Olge ettevaatlik töötava auruti kaane avamisel, väljuv aur võib tuua kaasa põletusi. Laske kaane peale kogunenud kondensveel voolata anumasse tagasi.

ETTEVALMISTUS KASUTAMISEKS

- Eemaldage seadmelt kõik etiketid.
- Enne esmakordset kasutamist peske hoolikalt kõik anumad ja eemaldatavad osad sooja seebiveega, loputage ja pühkige üle kuiva riidega.
- Pühkige veereservuaar seestpoolt niiske lapiga.

KASUTAMINE

- Asetage auruti kindlale horisontaalsele pinnale.
- Täitke reservuaar ainult puhta veega; ärge kasutage muid vedelikke ja toidulisandeid. Reservuaaril on olemas maksimaalse ja minimaalse veetaseme tähised: veetase peab jääma nende vahele.
- Asetage alus kondensvee kogumiseks ja auruanumad auruti alusele.

TÄHELEPANU: Ärge laske veel langeda alla minimaalse taseme.

- Alati pange pikemat valmistamisaega vajavad toiduained (nt. suuremad või muud) alumisse auruanumasse.
- Kui valmistamise ajal selgub et vett on alla normi võib seda lisada vee lisamise ava kaudu auruti anumat maha võtmata.

VALMISTAMISAJA PAIGALDAMINE

- Taimer võimaldab paigaldada maksimaalse pideva tööaja 60 minutites.
- Paigaldage taimeril vastav valmistamisaeg(soovituslik või teie kogemustel põhinev). Märgutuli süttib.
- Kasutades soojuselemendi otsikut, 35 sek pärast aruti sisselülitamist tekib aur.
- Valmimisel kõlab helisignaal, märgutuli kustub ja auruti lülitub automaatselt välja, märgutuli kustub, ning auruti lülitub automaatselt välja.

LEIVA JA POOLFABRIKAATIDE SOOJENDAMINE

- Soojendamisel ärge leiba millegagi katke.
- Poolfabrikaatide soojendamise aeg sõltub nende külmutamise ja säilitamise temperatuurist.
- Poolfabrikaatide soojendamisel paigutage nad riisikeetmisanumas ühtlaselt ja katke anum alumiiniumfooliumiga.

RIIS JA TANGUD

- Valmistamise režiimi tuleb valida olenevalt riisi sordist.
- Riisikeetmisanumasse paigutage riis, lisage anumasse vett toetudes nendele soovitustele. Sulgege kaan ja lülitage auruti tööle.
- Selleks, et riis valmiks pehmem, lisage vett 1-2 spl rohkem, kui soovite kõvemat riisi, lisage vett 1-2 spl vähem kui soovitatud tabelis.
- Mõne aja möödudes (sõltuvalt riisisordist), kontrollige tihedust ja valmidusastet, smas segades.
- Riisi segades olge ettevaatlik kaane avamisel, et kondensvesi ei satuks riisile, mis rikub tema maitseomadusi.
- Valage reservuaari ainult puhast vett.
- Valmis riisile võib lisata erinevaid maitseaineid riisi maitsestamiseks.

Riisi sort	Kogus		Valmistamisaeg, (min.)
	Riis	Vesi	
Pikateralise ja kanada riisi segu			
- Tavaline - Kiirvalmistamine	170 g 190 g	1 ½ tassi 1 ¾ tassi	56-58 18-20
Kiirvalmistamine	1 tass	1 ½ tassi	12-15
Valge			
- Tavaline - Pikateraline	1 tass 1 tass	1 ½ tassi 1 2/3 tassi	45-50 50-55

JUURVILJAD

- Peske hoolikalt juurviljad. Eemaldage juured ja vajadusel koorige.
- Valmistamisaeg oleneb toiduainete kogusest, värskusest ja eelnevast töötlemisest. Vajadusel võib valmistamisaega muuta.
- Juurvilja ei soovitata eelnevalt sulatada.
- Riisikeetmisanumas juurviljade valmistamisel peab neid katma fooliumiga, et vältida üleliigset niiskust.
- 10-12 min möödumisel külmutatud toiduaineid tuleb segada.

Värsked juurviljad	Kaal, g / tk.	Ligikaudne valmistamisaeg,

		(min)
Terviklikud artišokid	4 (keskmist suurust)	30-32
Spargel	450	12-14
Kaunviljalised:		
- Rohelised/vahaküps - Terviklikud või tükeldatud	225 450	12-14 20-22
Punapeet (tükeldatud)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22
Brüsseli kapsas	450	24-26
Valge peakapsas (tükeldatud)	450	16-18
Seller (peenestatud)	225	14-16
Porgand (peenestatud)	450	18-20
Lillkapsas	450	20-22
Mais	3-5 tõlvikut	14-16
Baklažaanid	450	16-18
Seened (terviklikud)	450	10-12
Sibul (peenestatud)	225	12-14
Pastinaak	225	8-10
Rohelised hernekaunad	450	12-13
Paprika (terviklik, seemneteta)	Kuni 4 tk, keskmist suurust	12-13
Kartul (terviklik, roosa)	Kuni 450 (ligikaudu 6 väikest mugulat)	30-32
Kaalikas	1, keskmist suurust	28-30
Spinat	225	14-16
Kabatšokk:		
- Kollane või или Tsukkini (tükeldatud) - Valge tõru või hall pähkel	50 450	12-14 22-24
Naeris (tükeldatud)	450	20-22
Külmutatud juurviljad	300	28-50

KALA JA MEREANNID

- Värskete või külmutatud ja ülessulatatud saaduste valmistamisajad on näidatud tabelis. Kala ja mereannid tuleb eelnevalt puhastada ja ette valmistada.
- Erinevat liiki kala ja mereandide valmistamine nõuab vähest aega. Soovitavalt valmistada väiksemate portsjonite kaupa.
- Vähiliste, austrite ja merikarpide valmistamisel tuleb neid aegajalt kontrollida, sest nad avanevad erineval ajal.
- Kalafileed võib valmistada riisikeetmisanumas lisades õli, margariini, sidrunit ja erinevaid kastmeid või ilma nendeta.
- Korrigeerige valmistamisaega vastavalt retseptile ja sõltuvalt ainete eelnevast töötlemisest.

Toiduaine	Kaal, g /kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Molluskid karpides		
- Kõvad karbid	450	10-12
Krabid		
- Kuningkrabid, jalg/sõrg - Pehmed karbid	225 8-12 tk	20-22 8-10
Merevähk		
- Kaelaosad - Eri osad - Terviklik, elus	2-4 tk 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Merikarp (värske)	450	14-16
Austrid (värsked, karpides)	1350	18-20
Kammkarplased		
- Jõe(puhastatud) - mere(puhastatud)	450 450	14-16 18-20
Krevetid kilbiga		
- Keskmised - Suured	450 450	10-12 16-18
Kala		
- Terviklik - Töödeldud - Filee - Tükeldatud	225-340 225-340 450 450 (~2,5 cm paksusega)	10-12 10-12 10-12 16-18

LIHA

Toiduaine	Kaal, g / kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Loomaliha		
- Abaluu - Raiutud biifsteek - Hakklihapallid	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Kana	450	
- Töödeldud	2-4 tk	24-26
Lambaliha		
- Tükeldatud	450	26-28
Sealiha		
- Tükeldatud	450	26-28
Viinerid	450	14-18
Vorst	450	14-16

MUNAD

- Paigutage lett auruti anumasse. Asetage munad letile, lisage reservuaari vett ja sulgege kaas. Ühendage auruti vooluvõrguga, paigaldage vastav valmistamisaeg, seejärel süttib märgutuli. Aja möödudes kostab helisignaal , märgutuli kustub, auruti lülitub automaatselt välja.

Toiduaine	Kaal (g)/kogus	Ligikaudne valmistamisaeg, (min)
Muna koores		
– Poolpehme muna keetmiseks – Muna kõvaks keetmiseks	1-12 tk 1-12 tk	15-18 19-22
Omlett		
Lööge kaussi lahti kuus muna ja lisage 2 spl piima, soola ja pipart maitse järgi. 10-12 min pärast segage mune.		20-22

PUHASTUS JA HOOLDUS

- Eemaldage auruti vooluvõrgust ja laske sellel täielikult maha jahtuda.
- Valage vesi veereservuaarist ja kondensvee kogumiseks aluselt.
- Vee ülejäägid võib välja valada vee sissevooluava kaudu, pöörates auruti ümber.
- Peske kaas, kondensvee kogumiseks alus ja kõik anumad sooja seebiveega (võib panna nõudepesumasinasse ülemisesse korvi), loputage hoolikalt ja kuivatage.
- Peske reservuaar sooja seebiveega, loputage hoolikalt ja pühkige üle kuiva riidega.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega organilisi lahusteid.
- Pärast 7-10 keetmist (sõltuvalt vee karedusest) lisage reservuaari soovitatud vahendit katlakivi eemaldamiseks(jälgige täpselt instruktsiooni pakendil) ja täitke veega maksimaalse tasemeni.
- Kütteelemendi pealt katlakivi eemaldamisel ärge asetage anumad reservuaari peale ja ärge katke seda kaanega.
- Lülitage auruti vooluvõrku. Paigaldage taimer umbes 20 min. Peale auruti väljalülitamist (taimeri järgi) lülitage see vooluvõrgust välja.Enne vee äravalamist lubage soojenduselemendil täielikult maha jahtuda. Peske soojenduselement ja reservuaari mitu korda külma veega ja kuivatage.

HOIDMINE

- Enne hoiule panekut veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud ja on täielikult maha jahtunud.
- Täitke nõudmised PUHASTUS JA HOOLDUS.
- Hoidke seadet jahedas kuivas kohas.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet īsto ekspluatācijas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu rašanās lietošanas laikā un saglabājiet to kā izziņas materiālu.
- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām, atbilstoši Lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Neievietojiet ierīci un barošanas vadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pirms tālākas ierīces izmantošanas pārbaudiet tā darbaspēju un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai kontaktdakšu, pēc nokrišanas vai citiem bojājumiem. Ierīces pārbaudei un remontam dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Sekojiet līdzi, lai barošanas vads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla velciet aiz kontaktdakšas nevis aiz vada.
- Ierīcei jābūt stabili novietototai uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet to uz karstām virsmām, kā arī blakus siltuma avotiem (piemēram, elektriskām plītīm), aizkariem un zem piekaramajiem griestiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

- Neatļaujiet bērniem pastāvīgi izmantot ierīci bez pieaugušo uzraudzības.
- Neskarieties klāt karstām virsmām.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un ierīces bojājumiem, izmantojiet tikai tos piederumus, kas ietilpst pamatkomplektā.
- Pirms tvaika katla pievienošanas elektrotīklam, piepildiet ūdens rezervuāru. Pretējā gadījumā ierīce var sabojāties.
- Nepieļaujiet tvaika katla tilpņu izmantošanu mikroviļņu krāsnīs, uz elektriskajm vai gāzes plītīm.
- Pārvietojiet tvaika katlu ar karstu ūdeni vai ēdienu ļoti uzmanīgi.
- Attaisot tvaika katla vāciņu tā darbības laikā, esiet uzmanīgi, neapdedzinieties ar karstu tvaiku. Ļaujiet, lai kondesāts, kas sakrājies uz vāciņa, notek atpakaļ tilpnē.

SAGATAVOŠANĀS DARBAM

- Noņemiet no ierīces visas etiķetes.
- Pirms pirmreizējās izmantošanas kārtīgi izmazgājiet visas tilpnes un noņemamās daļas ar siltu ūdeni un ziepēm, noslaukiet pilnībā sausu.
- Izslaukiet ūdens rezervuāru no iekšpuses ar mitru drānu.

DARBĪBA

- Uzstādiet tvaika katlu uz stabilas, horizontālas virsmas.
- Rezervuārā lejiet tikai tīru ūdeni; nepieļaujiet citu šķidrumu un ēdienu piedevu izmantošanu. Rezervuāram ir atzīmes maksimālai un minimālai uzpildīšanai: ūdens līmenim jābūt vidējam.
- Uzstādiet kondensāta savākšanas paliktni un tvaika tilpnes uz pamatnes.

UZMANĪBU: Nepieļaujiet, lai ūdens līmenis rezervuārā būtu zemāks par minimālo.

- Produktus, kuri gatavojas ilgāk (piemēram, samērā lieli u.c.) vienmēr lieciet apakšējā tvaika tilpnē.
- Ja gatavošanas laikā ūdens ir zem min. normas, to var ieliet caur iepieldīšanas atvērumu, nenoņemot tvaika tilpnes.

GATAVOŠANAS LAIKA UZSTĀDĪŠANA

- Taimeris ļauj uzstādīt maksimālo nepārtrauktas apstrādes laiku 60 minūtes.
- Uzstādiet uz taimera nepieciešamo gatavošanas laiku (rekomendēto vai pēc Jūsu ieskatiem). Iedegsies gaismas indikators.
- Ja izmantosiet sildīšanas elementa uzgali, jau pēc 35 sekundēm no tvaika katla ieslēgšanas brīža veidosies tvaiks.
- Pēc uzdotā laika iztecēšanas noskanēs skaņas signāls, gaismas indikators nodzisīs un tvaika katls automātiski izslēgsies.

MAIZES UN PUSFABRIKĀTU UZSILDĪŠANA

- Sildot maizi neapsedziet to.
- Pusfabrikātu sildīšanas laiks atkarīgs no to sasaldēšanas temperatūras un glabāšanas.
- Sildot pusfabrikātus bļodā priekš rīsiem, vienmērīgi salieciet tos un apsedziet ar alumīnija folliju.

RĪSI UN PUTRAIMI

- Atkarībā no rīsu šķirnes, tos ieteicams gatavot dažādos režīmos.
- Rīsu gatavošanas bļodā ielieciet rīsus un ielejiet ūdeni rezervuārā atbilstoši rekomendācijām. Aiztaisiet vāciņu un ieslēdziet tvaika katlu.
- Lai rīsi būtu mīkstāki pielejiet par 1-2 ēdamkarotēm ūdens vairāk, cietākiem – tikpat mazāk, par rekomendācijā noteikto.
- Pēc neilga laika no gatavošanas sākuma (savs katrai rīsu šķirnei), pārbaudiet rīsu biezumu un gatavības pakāpi, vienlaicīgi apmaisot.
- Pie rīsu apmaisīšanas esiet uzmanīgi: noņemot vāciņu sekojiet, lai kondensāts nonokļūtu rīsos un nesabojātu garšas īpašības.
- Rezervuārā lejiet tikai tīru ūdeni.
- Gataviem rīsiem var pievienot dažādas garšvielas garšas uzlabošanai.

Rīsu veids	Daudzums		Gatavošanas laiks, (min.)
	Rīsi	Ūdens	
Garo un kanādas rīsu maisījums			
- Parastie - Ātras pagatvošanas	170 g 190 g	1 ½ bļodas 1 ¾ bļodas	56-58 18-20
Ātras pagatavošanas	1 bļoda	1 ½ bļodas	12-15
Baltie			
- Parastie - Garie	1 bļoda 1 bļoda	1 ½ bļodas 1 2/3 bļodas	45-50 50-55

DĀRZEŅI

- Kārtīgi nomazgājiet dārzeņus. Nogrieziet saknes, nepieciešamības gadījumā nomizojiet.
- Gatavošanas ilgums atkarīgs no produktu daudzuma, svaiguma un iepriekšējas apstrādes. Nepieciešamības gadījumā gatavošanas laiku iespējams mainīt.
- Nav ieteicams iepriekš atsaldēt sasaldētus dārzeņus.
- Dārzeņus kuri tiek gatavoti rīsu bļodā, nepieciešams apklāt ar folliju, lai izvairītos no lieka mitruma nokļūšanas uz tiem.
- Pēc 10-12 minūtēm no gatavošanas sākuma sasaldētus produktus nepieciešams apmaisīt.

Svaigi dārzeņi	Svars, g / gab.	Aptuvenais gatavošanas laiks, (min)
Veseli artišoki	4 (vidēja izmēra)	30-32
Sparģelis	450	12-14
Pupiņveidīgie:		
- Zaļi/vaskotas gatavības - Veseli vai šķelti	225 450	12-14 20-22
Bietes (sagrieztas)	450	25-28
Brokoļi	450	20-22
Briseles kāposti	450	24-26
Kāpostgalviņa (sagriezta)	450	16-18
Selerijas (tikai sagriezta)	225	14-16
Burkāni (tikai sagriezti)	450	18-20
Ziedkāposti	450	20-22
Kukurūza	3-5 vālītes	14-16
Baklažāni	450	16-18
Sēnes (veselas)	450	10-12
Dārza sīpols (plāni sagriezts)	225	12-14
Pastinaks	225	8-10
Zaļie zirnīši (pākstīs)	450	12-13
Paprika (vesela, bez sēklām)	Līdz 4-iem gabaliem vidēja izmēra	12-13
Kartupeļi (veseli, rozā)	Līdz 450 (apmēram, 6 maziņi bumbuļi)	30-32
Kālis	1, vidēja izmēra	28-30
Spināti	225	14-16
Kabači		
- Dzeltenais vai cukini (sagriezts) - Baltās zīles vai pelēkie rieksti	50 450	12-14 22-24
Rācenis (sagriezts strēmelēs)	450	20-22
Saldēti dārzeņi	300	28-50

ZIVIS UN JŪRAS PRODUKTI

- Gatavošanas laiks svaigiem vai sasaldētiem un pilnībā atsaldētiem jūras produktiem un zivīm norādīts tabulā. Zivis un jūras produktus iepriekš ieteicams notīrīt un sagatavot.
- Lielākajai daļai zivju un jūras produktu nav nepieciešams ilgs gatavošanas laiks. Tos ieteicams gatavot nelielās porcijās.
- Gatavošanas laikā molusku, austeru un mīdiju čaulas atveras dažādos laikos, tāpēc periodiski tās pārbaudiet.
- Zivs fileju var gatavot rīsu bļodā, pievienojot sviestu, margarīnu, citronu un dažādas mērces, kā arī bez piedevām.
- Mainiet gatavošanas laiku atbilkstoši receptes prasībām un atkarībā no iepriekšējas produktu apstrādes.

Produkts	Svars, g /skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (min.)
Moluski čaulās		
- Ar cietām čaulām	450	10-12
Krabji		
- Karaliskie krabji, kājiņas/spīles - Ar mīkstām čaulām	225 8-12 gabali	20-22 8-10
Omārs		
- Kakliņi - Atsevišķas daļas - Veseli, dzīvi	2-4 gabali 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Mīdijas (svaigas, čaulās)	450	14-16
Austeres (svaigas, čaulās)	1350	18-20
Jūras gailīši		
- Upju (parastie) - Jūras (parastie)	450 450	14-16 18-20
Garneles (bruņās)		
- Vidējas - Lielas	450 450	10-12 16-18
Zivis		
- Veselas - Tīrītas - Fileja - Sagriezta gabaliņos	225-340 225-340 450 450 (~2,5 cm biezumā)	10-12 10-12 10-12 16-18

GAĻA

Produkti	Svars, g / skaits	Примерное время приготовления (мин.)

Lielopu gaļa		
- Lāpstiņa - Kapāti bifšteki - Tefteļi	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Vistas gaļa	450	
- Sadalīta	2-4 gabaliņi	24-26
Jēra gaļa		
- Sagriezta gabaliņos	450	26-28
Cūkgaļa		
- Sagriezta gabaliņos	450	26-28
Cīsiņi	450	14-18
Desa	450	14-16

OLAS

- Uzstādiet tekni tvaika tilpnē. Ielieciet olas teknē, ielejiet rezervuārā ūdeni un aiztaisiet vāciņu. Pievienojiet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādiet nepieciešamo gatavošanas laiku, iedegsies gaismas indikators. Pēc uzdotā laika beigšanās atskanēs skaņas signāls, indikators nodzisīs un tvaika katls automātiski izslēgsies.

Produkts	Svars (g)/skaits	Aptuvenais gatavošanas laiks (minūtes)
Ola čaumalā		
– Mīksti vārītas olas – Cietivārītas olas	1-12 gabali 1-12 gabali	15-18 19-22
Omlete		
Iesitiet rīsu bļodā 6 olas un pievienojiet 2 ēdamkarotes pienu, sāli un piparus pēc garšas. Pēc 10-12 minūtēm tās apmaisiet.		20-22

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Atvienojiet tvaika katlu no elektroierīces un ļaujiet tam pilnībā atdzist.
- Izlejiet ūdeni no paliktņa kondensāta savākšanai un ūdens rezervuāra.
- Ūdens atlikumu var izliet caur iepildīšanas atvērumiem apgāžot tvaika katlu.
- Nomazgājiet vāciņu, paliktni un visas tilpnes ar siltu ūdeni un ziepēm (atļauts trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā), kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.
- Izmazgājiet rezervuāru ar siltu ūdeni un ziepēm, kārtīgi noskalojiet un noslaukiet pilnībā sausu.
- Nav pieļaujama abrazīvo tīrīšanas līdzekļu, organisku šķīdinātāju un agresīvu šķīdumu izmantošana.
- Pēc 7-10 tvaicēšanām (atkarībā no ūdens cietības) ielejiet rezervuārā nedaudz līdzekļa kaļķakmens noņemšanai (stingri ievērojiet instrukciju uz iepakojuma) un piepildiet to ar ūdeni līdz maksimālai atzīmei.
- Sildīšanas elementa attīrīšanas laikā no kaļķakmens neuzstādiet uz rezervuāra tilpnes produktus un neaiztaisiet vāciņu.
- Pievienojiet tvaika katlu pie elektrotīkla. Uzstādiet taimeri apmēram uz 20 minūtēm. Pēc tvaika katla izslēgšanās (pēc taimera) atvienojiet to no elektrotīkla. Pirms ūdens noliešanas ļaujiet sildīšanas elementam pilnībā atdzist. Vairkas reizes izmazgājiet sildīšanas elementu un rezervuāru ar aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

ABĀŠANA

- Pirms glabāšanas pārliecinaties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet TĪRĪŠANAS UN KOPŠANAS sadaļas nosacījumus.
- Ierīci glabājiet sausā, vēsā vietā.

LT VARTOTOJO INSTRUKCIJA

SAUGUMO PRIEMONĖS

- Prietaiso gedimui išvengti atidžiai perskaitykite Vartotojo instrukciją ir išsaugokite ją tolimesniam naudojimui.
- Prieš pirmąjį naudojimą patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos techninės gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nesinaudokite juo, kol jo darbingumą ir saugumą nepatikrins kvalifikuoti specialistai.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas ar kištukas buvo pažeisti, jei prietaisas nukrito ar buvo kitaip pažeistas. Norėdami patikrinti ar suremontuoti prietaisą, kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite garų puodo ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Nelieskite karštų prietaiso paviršių.

- Nenaudokite neįeinančių į prietaiso komplektą reikmenų, nes kitaip elektros srovė gali Jus nutrenkti arba prietaisas gali būti pažeistas.
- Prieš įjungdami garų puodą į elektros tinklą, pripilkite vandens į vandens rezervuarą. Kitaip prietaisas gali būti sugadintas.
- Nenaudokite garų puodo indų mikrobangų krosnelėje, nestatykite jų ant elektrinių arba dujinių viryklių.
- Būkite labai atsargūs perkeldami garų puodą, kuriame yra karšto vandens ar maisto.
- Veikiančio garų puodo dangtelį atidarykite atsargiai, nes galite apsiplikyti. Leiskite dangtelyje susikaupusiam kondensatui nutekėti atgal į indą.

PASIRUOŠIMAS DARBUI

- Nuimkite nuo prietaiso visas etiketes.
- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą išplaukite visas talpas šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai juos išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Vandens rezervuarą nuvalykite iš vidaus drėgnu audiniu.

VEIKIMAS

- Nustatykite garų puodą ant tvirto lygaus paviršiaus.
- Pilkite į rezervuarą tik švarų vandenį; nenaudokite kitokių skysčių arba maisto papildų. Rezervuare yra maksimalaus ir minimalaus pripildymo žymės: vandens lygis turi būti tarp jų.
- Pastatykite kondensato surinkimo padėklą ir garų puodo indus ant pagrindo.

DĖMESIO: Stebėkite, kad vanduo nenusileistų žemiau minimalaus lygio.

- Produktus, kuriems paruošti reikia daugiau laiko (pvz., stambesnius ar pan.), visada dėkite į apatinį indą.
- Jei prietaisui veikiant vandens lygis sumažėjo, jį galima pripildyti per įpylimo angą, nenuimant indų nuo pagrindo.

MAISTO RUOŠIMO TRUKMĖS NUSTATYMAS

- Laikmatis leidžia nustatyti maksimalią nepertraukiamo maisto ruošimo trukmę 60 minučių ribose.
- Laikmatyje nustatykite reikiamą laiką (laikykitės rekomendacijų arba vadovaukitės savo patirtimi). Užsidegs šviesos indikatorius.
- Nustačius garų puode šildymo elemento antgalį prietaisas pradės garuoti jau po 35 sekundžių po įjungimo.
- Maisto ruošimui skirtam laikui pasibaigus Jūs išgirsite garso signalą, šviesos indikatorius užges, ir garų puodas automatiškai išsijungs.

DUONOS IR MAISTO PUSGAMINIŲ PAŠILDYMAS

- Pašildydami duoną niekuo ją neuždenkite.
- Pusgaminių pašildymo laikas priklauso nuo jų užšaldymo ir saugojimo temperatūros.
- Pašildydami pusgaminius ryžių indelyje tolygiai paskirstykite juos indelyje ir uždenkite aliuminio folija.

RYŽIAI IR KRUOPOS

- Priklausomai nuo ryžių rūšies, juos reikia ruošti skirtinguose režimuose.
- Į ryžių indelį įberkite ryžių ir įpilkite rekomenduojamą kiekį vandens. Uždenkite dangtelį ir įjunkite garų puodą.
- Norėdami paruošti minkštesnius ryžius, papildomai įpilkite į indelį 1-2 valgomuosius šaukštus vandens. Norėdami paruošti kietesnius ryžius, atitinkamai sumažinkite rekomenduojamą vandens kiekį (1-2 valgomieji šaukštai).
- Po kai kurio laiko nuo ryžių virimo pradžios (priklauso nuo ryžių rūšies), patikrinkite jų paruošimo laipsnį bei pamaišykite.
- Maišydami ryžius būkite atsargūs: nuimdami dangtelį pasirūpinkite, kad kondensatas nepatektų į ryžius ir nepablogintų jų skonio.
- Į rezervuarą pilkite tik švarų vandenį.
- Paruoštus ryžius galima pagardinti prieskoniais.

Ryžių rūšis	Kiekis		Ruošimo laikas, (min)
	Ryžiai	Vanduo	
Ilgagrūdžių ir laukinių ryžių mišinys			
- Įprasti - Greito paruošimo	170 g 190 g	1 ½ puodelio 1 ¾ puodelio	56-58 18-20
Greito paruošimo	1 puodelis	1 ½ puodelio	12-15
Baltieji			
- Paprasti - Ilgagrūdžiai	1 puodelis 1 puodelis	1 ½ puodelio 1 2/3 puodelio	45-50 50-55

DARŽOVĖS

- Kruopščiai išplaukite daržoves. Pašalinkite šakneles ir nulupkite žievelę (jei reikia).
- Daržovių ruošimo trukmė priklauso nuo jų kiekio, šviežumo ir išankstinio apdorojimo. Daržovių ruošimo trukmę galima keisti.
- Nerekomenduojama iš anksto atšaldyti užšaldytas daržoves.
- Ruošdami daržoves ryžių indelyje, uždenkite indelį folija, tai apsaugos daržoves nuo vandens pertekliaus.
- Ruošdami užšaldytus produktus, sumaišykite juos po 10-12 minučių nuo jų ruošimo pradžios.

Šviežios daržovės	Svoris, g/vnt.	Apytikslė ruošimo trukmė (min).
Artišokai	4 (vidutinio didžio)	30-32
Šparagai	450	12-14
Ankštiniai augalai:		
- Žalieji/vaškinės brandos - Smulkinti ir nesmulkinti	225 450	12-14 20-22

Burokėliai (nepjaustyti)	450	25-28
Brokoliai	450	20-22
Briuselio kopūstai	450	24-26
Gūžiniai baltieji kopūstai (nepjaustyti)	450	16-18
Salierai (plonai supjaustyti)	225	14-16
Morkos (plonai supjaustytos)	450	18-20
Kalafiorai	450	20-22
Kukurūzai	3-5 burbuolės	14-16
Baklažanai	450	16-18
Grybai (nesmulkinti)	450	10-12
Valgomieji svogūnai (plonai supjaustyti)	225	12-14
Pastarnokas	225	8-10
Ankštiniai žalieji žirneliai	450	12-13
Pipirai (nepjaustyti, be sėklų)	Iki 4-jų vidutinio dydžio vnt.	12-13
Bulvės (nepjaustytos, raudonosios)	Iki 450 (6 mažos bulvytės)	30-32
Sėtinys	1 vidutinio dydžio	28-30
Špinatai	225	14-16
Aguročiai		
- Geltoni aguročiai arba cukinijos (nepjaustytos) - “Balta gilė” arba “pilkas riešutas” veislės	50 450	12-14 22-24
Ropė (supjaustyta riekelėmis)	450	20-22
Užšaldytos daržovės	300	28-50

ŽUVIS IR JŪROS PRODUKTAI

- Šviežių ar užšaldytų ir pilnai atšaldytų jūros gėrybių bei žuvies ruošimo laikas nurodytas lentelėje. Žuvį ir jūros gerybes iš pradžių reikia išdaryti ir paruošti.
- Dauguma žuvies ir jūros gėrybių rūšių ruošiami greitai. Rekomenduojama ruošti juos nedidelėmis porcijomis.
- Atsiminkite, kad moliuskų, austrių ir midijų kriauklelės atsidaro skirtingu metu, todėl ruošdami juos kartu kartais tikrinkite jų būklę.
- Žuvies filė galima ruošti ryžių indelyje pagardinus jį sviestu, margarinu, citrina ir skirtingais padažais, ir be jų.
- Koreguokite ruošimo trukmę atsižvelgdami į recepto nurodymus bei išankstinį produkto apdorojimą.

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslė ruošimo trukmė (min).
Moliuskai kriauklelėse		
- Su kietomis kriauklelėmis	450	10-12
Krabai		
- Karališkieji krabai, kojos/žnyplės - Su minkštomis kriauklelėmis	225 8-12 vnt.	20-22 8-10
Omarai		
- Uodegėlės - Atskiros dalys - Nepjaustyti, gyvi	2-4 vnt. 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Midijos (šviežios, kriauklelėse)	450	14-16
Austrės (šviežios, kriauklelėse)	1350	18-20
Jūrinės šukutės		
- Upiniai (valyti) - Jūriniai (valyti)	450 450	14-16 18-20
Krevetės (nelukštentos)		
- Vidutinės - Didelės	450 450	10-12 16-18
Žuvis		
- Nesupjaustyta - Supjaustyta - Filė - Supjaustyta gabaliukais	225-340 225-340 450 450 (~2,5 cm storio)	10-12 10-12 10-12 16-18

MĖSA

Produktas	Svoris, g/kiekis	Apytikslė paruošimo trukmė (min).
Jautiena		
- Mentė - Maltinukai - Mėsos kukuliai	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Vištiena	450	
- Supjaustyta	2-4 gabaliukai	24-26
Aviena		

- Supjaustyta gabaliukais	450	26-28
Kiauliena		
- Supjaustyta gabaliukais	450	26-28
Dešrelės	450	14-18
Virta dešra	450	14-16

KIAUŠINIAI

- Pastatykite indelį į garų puodo indą. Padėkite kiaušinius į indelį, įpilkite į rezervuarą vandens ir uždenkite dangtelį. Įjunkite garų puodą į elektros tinklą. Nustačius reikiamą kiaušinių ruošimo trukmę, užsidegs šviesos indikatorius. Laikui pasibaigus pasigirs garso signalas, indikatorius užges, ir garų puodas automatiškai išsijungs.

Produktas	Svoris g/kiekis	Apytikslė paruošimo trukmė (min).
Lukštuose		
– Minkštai virti – Kietai virti	1-12 vnt. 1-12 vnt.	15-18 19-22
Omletas		
Sudaužykite 6 kiaušinius ir išleiskite juos į ryžių indelį. Pridėkite 2 valgomuosius šaukštus pieno, pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį. Po 10-12 minučių sumaišykite kiaušinius.		20-22

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Išjunkite garų puodą iš elektros tinklo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Išpilkite vandenį iš kondensato surinkimo padėklo ir vandens rezervuaro.
- Vandens likučius galima išpilti per įpylimo angą, apvertus garų puodą.
- Išplaukite dangtelį, padėklą ir visus indėlius šiltu vandeniu su muilu (galima plauti viršutinėje indų plovimo mašinos lentynoje), kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Išplaukite rezervuarą šiltu vandeniu su muilu, kruopščiai išskalaukite ir išdžiovinkite.
- Neleidžiama naudoti šveitimo valymo priemonių, organinių tirpiklių ir agresyvių skysčių.
- Po 7-10 naudojimų (priklausomai nuo vandens kietumo) įpilkite į rezervuarą rekomenduojamą kalkių nuosėdų šalinimo priemonę (tiksliai laikykitės pakuotės nurodymų) ir pripilkite vandens iki maksimalaus lygio.
- Valydami šildymo elementą nuo kalkių nuosėdų nestatykite ant garų puodo indų produktams ir neuždenkite jo dangteliu.
- Įjunkite garų puodą į elektros tinklą. Nustatykite laikmatį maždaug 20 minučių. Laikui pasibaigus ir garų puodui išsijungus išjunkite jį iš elektros tinklo. Prieš išpildami vandenį leiskite šildymo elementui visiškai atvėsti. Keletą kartų praskalaukite šildymo elementą ir rezervuarą šaltu vandeniu ir sausai nuvalykite.

SAUGOJIMAS

- Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą įsitikinkite, kad jis yra išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Atlikite visus "VALYMAS IR PRIEŽIŪRA" skyrių reikalavimus.
- Laikykite prietaisą sausoje vėsioje vietoje.

H HASZNALATI UTASÍTÁS

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- Használat közben történő készülékkárosodás elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el az adott Kezelési útmutatót és őrizze meg azt, mint tájékoztató anyagot.
- A készülék első használata előtt, ellenőrizze egyeznek-e a műszaki jellemzésben feltüntetett műszaki adatok az elektromos hálózat adataival.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, nem való nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket, és a vezetéket vízbe, vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel, csatlakozódugóval, valamint azután, hogy ütődést szenvedett, vagy más milyen képen károsodva volt. Forduljon a közeli szakszervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Kikapcsolásnál fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne állítsa a készüléket forró felületre, valamint ne tartsa azt, meleget kibocsátó készülékek (például, villanysütő), függöny közelében, és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyereknek használni a készüléket.
- Ne érjen forró felületekhez.
- Áramütés és a készülék károsodása elkerülése érdekében ne használjon készlethez nem tartozó tartozékot.
- Mielőtt bekapcsolná a gőzfőzőt, töltse meg vízzel a víztartályt, különben károsodhat a készülék.
- A gőzfőző tartályait mikrohullámú sütőben, villany,- gáztűzhelyen használni tilos!
- Nagyon óvatosan mozdítsa a forró vízzel, illetve étellel megtöltött gőzfőzőt.

- A működő gőzfőző fedele felnyitása közben legyen nagyon óvatos, mivel a forró gőz égési sérülést okozhat. Engedje a fedőn összegyűlt kondenzvíznek lefolyni vissza a tartályba.

ELŐKÉSZÍTÉS

- Vegye le a készülékről az összes címkét.
- Első használat előtt alaposan mossa meg szappanos vízben a készülék összes tartályát és levehető részét, miután törölje szárazra őket.
- Nedves törlőkendővel törölje meg a víztartály belső részét.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Stabilan állítsa fel a gőzfőzőt vízszintes felületre.
- Csak tisztavizet öntsön a tartályba; egyéb folyadék, tápszer használata tilos! A tartályban jelzők találhatók, melyek mutassák a minimális és maximális feltöltési szintet: a vízszintnek közöttük kell lennie.
- Helyezze a kondenzvíznek tervezett alátét és a gőztartályokat a tápegységre.

FIGYELEM: Ne engedje, hogy a tartályban lévő vízszint a minimális jelző alá ereszkedjen.

- Az alsó gőztartályba mindig a hosszabb elkészítési időt igénylő élelmiszert rakja (pl., nagyobb méretűeket, stb.).
- Ha elkészítés közben észleli, hogy a vízszint alacsonyabb a normál szintnél – a gőztartályok lecsatolása nélkül, a vízfeltöltő szájon keresztül hozzátöltheti a vizet.

AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÁLLÍTÁSA

- Az időmérő engedélyezi a maximális szünet nélküli 60 perces megművelési idő beállítását.
- Állítsa be az időmérőn az elkészítéshez szükséges időmennyiséget (az ajánlottat, vagy saját gyakorlatán alapulót). Kigyúl a jelzőlámpa.
- Ha a melegítő elem tartozékát használja, akkor már a bekapcsolástól számított 35 másodperc múlva gőz fog keletkezni.
- Az idő leteltét a készülék hangjellel jelzi, a jelzőlámpa elalszik, és a gőzfőző automatikusan kikapcsol.

KENYÉR ÉS FÉLKÉSZ ÁRÚ MELEGÍTÉSE

- Melegítve a kenyeret, ne takarja le azt semmivel.
- A félkész árú melegítési ideje az árú fagyasztási fokától és tárolásától függ.
- A rizstároló csészében történő félkész árú melegítésénél egyenletesen rakja ki őket, és takarja le a csészét alufóliával.

RIZS, DARA

- A rizs elkészítése, fajtájától függően, különböző üzemmódban történik.
- Rakja be a rizsát a rizstároló csészébe, és töltsön a tárolóba javasolt vízmennyiséget. Zárja le a fedőt, kapcsolja be a gőzfőzőt.
- Ha puhább rizst szeretne kapni – töltsön 1-2 evőkanállal több vizet, ha keményebbet – ugyan annyival kevesebbet a táblázatban javaslott mennyiségnél.
- A készítés elkezdésétől számított valamennyi idő múlva (az idő a rizs fajtájától függ), keverés közben ellenőrizze a sűrűsödést, és a rizs fövési fokát.
- Keverés közben legyen óvatos: a fedő levételénél figyeljen, hogy a fedőn lévő gőzből lecsapódott víz a rizsbe ne kerüljön, és ne rontson az ízén.
- A tartályba csak tiszta vizet öntsön.
- Az elkészült rizshez különböző ízesítőket is adhat.

Rizsfajta	Mennyiség		Elkészítési idő, (perc)
	Rizs	Víz	
Hosszúszemű és kanadai rizs keveréke			
- Szokásos - Gyors elkészítésű	170 g 190 g	1 ½ csésze 1 ¾ csésze	56-58 18-20
Gyors elkészítésű	1 csésze	1 ½ csésze	12-15
Fehér			
- Szokásos - Hosszúszemű	1 csésze 1 csésze	1 ½ csésze 1 2/3 csésze	45-50 50-55

ZÖLDSÉGEK

- Alaposan mossa meg a zöldségeket. Távolítsa el a gyökereket, és szükség esetén a héját.
- Az elkészítési idő az élelmiszer mennyiségétől, frissességétől, és előzetes megművelésétől függ. Szükség esetén változtathassa az elkészítésük idejét.
- Nem ajánlatos előzőleg kifagyasztani a fagyasztott zöldségeket.
- A rizstároló csészében történő zöldségek elkészítése esetén, ajánlatos letakarni a csészét alufóliával, ami gátolja a felesleges nedv bekerülését.
- Az elkészítés elkezdésétől számított 10-12 perc múlva a fagyasztott zöldségeket meg kell kavarni.

Friss zöldségek	Tömeg, g / db.	Kb. elkészítési idő, (perc)
Egész articsóka	4 (közepes méretű)	30-32
Spárga	450	12-14
Babfélék:		
- Zöld/viaszérésű - Egészek vagy zúzottak	225 450	12-14 20-22
Cékla (vágott)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22

Brüsszeli káposzta	450	24-26
Fehér káposzta (vágott)	450	16-18
Zeller (vékonyra vágott)	225	14-16
Sárgarépa (vékonyra vágott)	450	18-20
Karfiol	450	20-22
Kukorica	3-5 cső	14-16
Padlizsán	450	16-18
Gomba (egész)	450	10-12
Hagyma (vékonyra vágva)	225	12-14
Paszternák	225	8-10
Zöldborsó (hüvelyes)	450	12-13
Paprika (egész, kimagozott)	4 közepes méretű darabig	12-13
Burgonya (egész, rózsaszín)	450-ig (kb. 6 kisdarab)	30-32
Répakáposzta	1 közepes méretű	28-30
Spenót	225	14-16
Spárgatök		
- Sárga vagy Cukkíni (vágott) - Fehér makk vagy szürke dió	50 450	12-14 22-24
Répa (cikkekre vágott)	450	20-22
Fagyasztott zöldség	300	28-50

HAL ÉS TENGERI TERMÉK

- A friss, fagyasztott és teljesen kifagyasztott tengeri termék és hal elkészítésének idejét a táblázat tartalmazza. A halat, ill. tengeri terméket előzőleg meg kell pucolni, és előkészíteni.
- A halak és tengeri termékek nagy részének elkészítéséhez nem szükséges sok idő. Kis adagok készítése javaslott.
- Készítés közben a puhatestűek, osztrigák, feketekagylók kagylói különböző időben nyílnak ki, ezért időközönként ellenőrizze azokat.
- A halfilét a rizstároló csészében is készítheti, mind vajjal, citrommal, különféle szósszal, mind a nélkül.
- Változtassa az elkészítési időt a recept követelményeinek, illetve a termék előzetes megművelésének megfelelően.

Termék	Tömeg, g /mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Puhatestűek kagylóban		
- Kemény kagylóban	450	10-12
Tarisznyarák		
- Királyi tarisznyarák, lábak/ollók - Puha kagylóval	225 8-12 darab	20-22 8-10
Lobszter		
- Nyak - Külön részek - Egész, élő	2-4 darab 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Feketekagyló (friss, kagylóban)	450	14-16
Osztrigák (friss, kagylóban)	1350	18-20
Tengeri taraj		
- Folyóban élő (tisztított) - Tengeri (tisztított)	450 450	14-16 18-20
Garnéla (páncélos)		
- Közepes - Nagy	450 450	10-12 16-18
Hal		
- Egész - Szétszedett - Filé - Darabokra vágott	225-340 225-340 450 450 (~2,5 cm széles)	10-12 10-12 10-12 16-18

HÚS

Termék	Tömeg, g / mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Marhahús		
- Lapocka - Vágott bélszín - Húsgombóc	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Baromfi	450	
- Szétszedett	2-4 darab	24-26
Bárányhús		
- Darabokra vágott	450	26-28
Sertéshús		
- Darabokra vágott	450	26-28

Virsli	450	14-18
Kész kolbász	450	14-16

TOJÁS

- Helyezze a tojástartót a gőztartályba. Rakja a tojást a tartóba, öntsön vizet a tartályba és zárja le a fedőt. Csatlakoztassa a gőzfőzőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be a szükséges készítési időt, közben kigyúl a jelzőlámpa. Az idő leteltével jelez a hangjelző, kialszik a jelzőlámpa, és automatikusan kikapcsol a gőzfőző.

Termék	Tömeg(g)/mennyiség	Kb. elkészítési idő, (perc)
Héjával		
– Lágy – Kemény	1-12 db 1-12 db	15-18 19-22
Omlett		
Törjön fel a rizstároló csészébe 6 tojást, adjon hozzá 2 evőkanál tejet, sót, borsot ízlés szerint. 10-12 perc múlva kavarja meg a tojást.		20-22

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Áramtalanítsa a gőzfőzőt, és hagyja teljesen kihűlni.
- Öntse ki a kondenzvíznek tervezett alátétből a tartályba a vizet.
- A vízfelesleget kiöntheti a vízfeltöltő résen keresztül, felfordítva a gőzfőzőt.
- Mossa meg a fedőt, alátétet, az összes tartályt meleg szappanos vízzel (moshassa a mosogatógép felső polcán), alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Mossa meg a tartályt meleg szappanos vízzel, alaposan öblítse meg, és szárítsa meg.
- Súrolószer, szerves oldószer, agresszív folyadék használata tilos!
- 7-10 főzés után (a víz keménységétől függ), öntsön a víztartályba javaslott vízkövesedés gátló tisztítószert (tartsa be a dobozon leírt utasításokat), és töltse meg vízzel a maximális jelzésig.
- A melegítő elem tisztítása közben ne helyezzen a víztartályra élelmiszertartályt, és ne fedje le fedővel.
- Csatlakoztassa a gőzfőzőt az elektromos hálózathoz. Állítsa be az időmérőt kb. 20 percre. A gőzfőző kikapcsolása után (az időmérő szerint) áramtalanítsa a készüléket. Vízleöntés előtt a melegítő elemet hagyja teljesen lehűlni. Néhányszor mossa meg a melegítő elemet és a víztartályt hideg vízzel, törölje szárazra őket.

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg, hogy a készülék áramtalanítva van, és teljesen lehűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész követelményeit.
- Száraz hűvös helyen tárolja a készüléket.

Kz ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қолдану жанында сынықтардың құтылуына құрал қанауымен қазіргі басшылық алдыны ықыласты оқып шығыңыздар және мәлімет материал кім, не ретінде оның сақтаңыздар.
- Алғашқы қосудың алдында бұйымның техникалық сипаттамасының жапсырмадағы, электр жүйесінде көрсетілген параметрлеріне сәйкестігін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдану бұйымның бұзылуына әкелуі мүмкін, заттық зиян келтіруі және пайдаланушы денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстық мақсаттарда қолданылады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, электр жүйесінен оның әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Бұйымды және қоректену бауын суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға болмайды. Егер бұл болса, дереу құрылғыны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және, оны одан әрі пайдаланбастан бұрын, құралдың жұмысқа қабілеттілігін және қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.
- Қоректену бауы және шаңышқысы зақымдалған құрылғыны, құлағаннан кейін және басқа зақымдарымен, қолданбаңыз, жығылудан кейін немесе басқа зақым келулермен. Тексерту және жөндеу үшін жақын арадағы сервисті орталыққа жүгініңіз.
- Қоректену бауы өткір жиектер мен ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды электр жүйесінен сөндіргенде, шаңышқыдан ұстаңыз, бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс үстіде тұрақты тұруы тиіс. Оны ыстық үстілерге, сонымен қатар жылу көздеріңе жақын маңда жайғастырмаңыз (радиаторлардың, жылытқыштардың және т.б.), перделердің және аспалы сөрелер астында қоймаңыз.
- Қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға құралды ересек адамдардың бақылауынсыз қолдануға рұқсат етпеңіз.
- Ыстық үстілерге тимеңіз.
- Электр тоғының ұруына және құралдың сынуына тап болмау үшін, тек қана бересі жинағына кіретін керек-жақтармен қолданыңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне іске қоспас бұрын, суға арналған резервуарды сумен толтырыңыз. Кері жағдайда құрал зақымдалуы мүмкін.
- Булы пісіргіштің сиымдарын микротолқынды пештерде, электрлік немесе газды плиткада қолдануға рұқсат етілмейді.
- Ыстық сумен не азықпен булы пісіргішті барынша сақтықпен жылжытыңыз.

- Жұмыс істеп тұрған булы пісіргіштің қақпағын ашқанда, ыстық бумға күйіп қалмау үшін сақ болыңыз. Қақпақта жиналған конденсантқа сиымға кері ағып кетуіне мүмкіншілік беріңіз.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

- Құралдан барлық этикеткаларды алып тастаңыз.
- Алғашқы қосудың алдында барлық сиымдар мен алмалы-салмалы бөлімдерді жылы сабын сумен мұқият жуыңыз, ойдағыдай жуыңыз және құрғақ сүртіңіз.
- Суға арналған резервуарды іш жағынан дымқыл матамен сүртіңіз.

ЖҰМЫС

- Булы пісіргішті тұрақты, горизонтальды үстіге орнатыңыз.
- Резервуарға тек қана таза суды құйыңыз: басқа сұйықтықтарды және тамақтық қосындыларды қолдану рұқсат етілмейді. Резервуарда барынша көп және ең аз толтырылу таңбалары бар: су деңгейі олардың арасында болуы тиіс.
- Конденсант жинауға арналған тұғырықты және булық сиымдарды негізге орнатыңыз.

НАЗАР: Резервуардағы су ең аз деңгейден төмен түсуіне жол бермеңіз.

- Ұзағырақ әзірленетін өнімдерді (мысалы, ең ірілерін немесе т.б.) әрқашан төменгі булы сиымына қойыңыз.
- Егер даярлау уақытына су нормадан аз болса, оны булық сиымдарды алмай толтыруға арналған тесік арқылы құюға болады.

ДАЯРЛЫҚ УАҚЫТЫН ҚОЮ

- Таймер толассыз өңдеудің барынша көп уақытын 60 минутын орната алады.
- Таймерге қажетті даярлық уақытын тапсырыңыз (ұсынылған немесе сіздің тәжірибеңізбен). Жарықты индикатор жанады.
- Егер жылытқыш элементтің саптамасын қолданса, қослығаннан кейін 35 секундтан соң бу құрылады.
- Тапсырылған даярлық уақыты өткен соң дыбысты сигнал шығады, жарықты индикатор өшіп қалады, және булы пісіргіш автоматты өшіріледі.

НАНДЫ ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

- Нанды қыздырғанда оны ештемемен жаппаңыз.
- Жартылай фабрикаттарды қыздыру уақыты олардың мұздату және сақтау температурасына тәуелді болады.
- Жартылай фабрикаттарды күрішке арналған тостағанда қыздырғанда оларды біркелкі жайып қойыңыз және тостағанды алюминийлік фольгамен жабыңыз.

КҮРІШ ЖӘНЕ ЖАРМАЛАР

- Күріштің сортына тиісті оны әртүрлі тәртіптермен даярлау керек.
- Күріш даярлауға арналған тостағанға күрішті салыңыз және ұсыныстарға сәйкес резервуарға су қосыңыз. Қақпақты жабыңыз және булы пісіргішті қосыңыз.
- Күріш көбірек жұмсақ болып шығуы үшін, суды 1-2 ас қасық көбірек құйыңыз, ал қаттылауларына – кестеде ұсынылғаннан сонша азырақ.
- Даярлауды бастағаннан кейін біраз уақыт өте (күріштің әрбір сорты үшін өзінікі), оны бір мезгілде араластыра отырып, күріштің қоюлығы және даярлық дәрежесін тексеріңіз.
- Күрішті араластырған кезде сақ болыңыз: қақпақты түсіргенде конденсант күрішке түсіп, оның дәм сапасын төмендетпеуін қадағалаңыз.
- Резервуарға тек қана таза суды құйыңыз.
- Дайын күрішке оның дәмін өзгерту үшін әртүрлі тұздықтар қосуға болады.

Күріштің түрі	Мөлшері		Даярлау уақыты, (мин.)
	Күріш	Су	
Ұзын және канадалық күрішінің қоспасы			
– Әдеттегі – Жылдам даярлаудың	170 г 190 г	1 ½ шыныаяқ 1 ¾ шыныаяқ	56-58 18-20
Жылдам даярлаудың	1 шыныаяқ	1 ½ шыныая	12-15
Ақ			
- Әдеттегі - Ұзын	1 шыныаяқ 1 шыныаяқ	1 ½ шыныаяқ 1 2/3 шыныаяқ	45-50 50-55

КӨКӨНІСТЕР

- Көкөністерді мұқият жуыңыз. Түптерін және қажет болса қабықшасын алып тастаңыз.
- Даярлау ұзақтығы азықтардың мөлшеріне, балғындығына және алдын ала өңдеуленгендігіне тиісті болады. Қажеттілік туса даярлау уақытын өзгертуге болады.
- Тоңазытылған көкөністерді алдын ала жібіту ұсынылмайды.
- Көкөністерді күрішке арналған тостағанда даярлағанда, артық ылғал тигізбеу үшін оларды фольгамен жабу қажет.
- Даярлауды бастағаннан кейін 10-12 минут өте тоңазытылған өнімдер араластыру қажет.

Тың көкөністер	Салмағы, г / шт.	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Бүтін артишоктар	4 (орта көлемді)	30-32
Қояншөп	450	12-14
Ірі бұршақтықтар:		
- Шикілері/балауыз жетілгені - Бүтіндері не ұсақталынғандары	225 450	12-14 20-22

Қызылша (туралған)	450	25-28
Брокколи	450	20-22
Брюссель қырыққабаты	450	24-26
Ақ қауданды қырыққабат (туралған)	450	16-18
Сельдерей (жіңішке туралған)	225	14-16
Сәбіз (жіңішке туралған)	450	18-20
Түрлі түсті қырыққабат	450	20-22
Жүгері	3-5 собықтар	14-16
Қисыққаралар	450	16-18
Саңырауқұлақтар (бүтіндері)	450	10-12
Басты пияз (жіңішке туралған)	225	12-14
Пастернак	225	8-10
Жасыл ұсақ бұршақ (қабықтарда)	450	12-13
Бұрыш (бүтін, тұқымдарсыз)	орта көлемді 4 дана	12-13
Картоп (бүтін, қызғылт)	450-ге дейін (шамамен, 6 кішкене түйнектер)	30-32
Тарна	1, орта көлемді	28-30
Шпинат	225	14-16
Кәділер		
- Сарылары немесе Цуккини (туралғандар) - Ақ емен жаңғақ немесе сұр жаңғақ	50 450	12-14 22-24
Шалқан (тілімдермен туралған)	450	20-22
Тоңазытылған көкөністер	300	28-50

БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ

- Тың немесе тоңазытылған және толық жібітілген теңіз өнімдері мен балықтарды даярлау уақыты кестеде көрсетілген. Балықты және теңіз өнімдерін алдын ала тазалау және дайындау керек.
- Балықтар мен теңіз өнімдерін көп түрлерін даярлауға аз ғана уақыт қажет. Оларды кішкене порциялармен даярлау ұсынылады.
- Даярлау кезінде моллюскілердің, устрицалардың және мидияларды қабыршақтары әртүрлі уақытқа ашылады, сондықтан оларды оқтын-оқтын тексеріп тұрыңыз.
- Балықтың сүбе етін күрішке арналған тостағанда май, маргарин, лимон және әртүрлі тұздықтар қосуымен және оларсыз даярлауға болады.
- Даярлау уақытын рецепт талаптарымен сәйкестікте және өнімдердің алдын ала өңделулеріне тиісті дәлдеп түзетіңіз.

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Қабыршақты моллюскілер		
- Қатты қабыршақтармен	450	10-12
Шаяндар		
- Корольдық шаяндар, аяқтары/ қысқаштары - Жұмсақ қабыршақтармен	225 8-12 дана	20-22 8-10
Лобстеры		
- Мойындары - Бөлек бөлімдері - Бүтіндері, тірілері	2-4 дана 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Мидиялар (тыңдары, қабыршақтарда)	450	14-16
Устрицалар (тыңдары, қабыршақтарда)	1350	18-20
Теңіз тарақшалары		
- Өзендіктері (тазаланғандар) - Теңіздіктері (тазаланғандар)	450 450	14-16 18-20
Асшаяндар (сауыттарда)		
- Орталары - Үлкендері	450 450	10-12 16-18
Балық		
- Бүтін - Өңделген - Сүбе ет - Кішкене кесектермен туралған	225-340 225-340 450 450 (~2,5 см жуандықпен)	10-12 10-12 10-12 16-18

ЕТ

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Сиыр еті		
- Жанбас - Шабылған бифштекстер - Тефтельдер	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Тауық	450	

- Өңделгендер	2-4 тілім	24-26
Қой еті		
- Кішкене кесектермен туралған	450	26-28
Шошқа еті		
- Кішкене кесектермен туралған	450	26-28
Сосискалар	450	14-18
Дайын шұжықтар	450	14-16

ЖҰМЫРТҚАЛАР

- Тартпаны булық сиымға орнатыңыз. Жұмыртқаларды тартпаға қойыңыз, резервуарға су құйыңыз және қақпақпен жабыңыз. Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Қажетті даярлық уақытын орнатыңыз, сонда жарықты индикатор жанады. қалады Берілген уақыт өткен соң дыбысты сигнал сылдырап шығады, индикатор сөнеді және булы пісіргіш автоматты өшіріледі.

Азық	Салмақ, г / мөлшері	Даярлаудың уақыт шамасы, (мин)
Қабықта		
– Шала пісіру үшін – Бүтін пісіру үшін	1-12 лана 1-12 дана	15-18 19-22
Омлет		
Күрішке арналған тостағанға 6 жұмыртқа жарыңыз және дәммен 2 ас қасығымен сүт, тұз және бұрыш қосыңыз. 10-12 минуттан соң жұмыртқаларды араластырыңыз.		20-22

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Булы пісіргішті электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз және оған толық суынуға мұрша беріңіз.
- Конденсант жинауға арналған тұғырықтан және суға арналған резервуардан суды төгіңіз.
- Су қалдықтарын булы пісіргішті төнкеріп, толтырылуға арналған тесік арқылы төгуге болады.
- Қақпақты, тұғырықты және барлық сиымдарды сабын мен жылы сумен (ыдыс-аяқ жуатын мәшіңкенің жоғарғы сөресінде болады) жуыңыз, мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Сабынмен сумен жылы резервуарын жуыңыздар, мұқият шайыңыздар және құрғақ сүртіңіздер.
- Қайрақты тазарту құралдарын, органикалық еріткіштерді және агрессивті сұйықтықтарды қолдануға рұқсат етілмейді.
- 7-10 пісіруден кейін (судың қаттылығна тиісті) резервуарға қаспақ кетіруге арналған құралды қосыңыз (орамадағы нұсқауларды дәл орындаңыз) және оны барынша көп деңгейге дейін сумен толтырыңыз.
- Жылытқыш элементті қаспақтан тазалағанда резервуарға өнімдерге арналған сиымдарды қоймаңыз және оның қақпақпен жаппаңыз.
- Булы пісіргішті электр жүйесіне қосыңыз. Таймерді шамамен 20 минутқа орнатыңыз. Булы пісіргішті сөнгеннен кейін (таймермен) оны электр жүйесінен сөндіріп тастаңыз. Су төгудің алдында жылытқыш элементке толық суынуға мұрша беріңіз. Жылытқыш элементті және резервуарды бірнеше рет салқын сумен жуыңыз және құрғатып сүртіңіз.

САҚТАУ

- Сақтаудың алдында құралдың электр жүйесінен сөндірілгеніне және толық суынғанына көзі жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімінің талаптарын орындаңыз.
- Құралды құрғақ салқын орында сақтаңыз.

D BEDIENUNGSANLEITUNG

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie zum Nachschlagen auf.
- Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass die technischen Daten des Gerätes, die auf dem Aufkleber angegeben sind, mit den Parametern des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Unkorrekter Gebrauch kann Funktionsstörungen zur Folge haben, einen materiellen Schaden verursachen bzw. Ihre Gesundheit gefährden.
- Das Gerät ist nur für Hausgebrauch bestimmt. Es darf nicht zu Industriezwecken verwendet werden.
- Ziehen Sie den Stecker jedes Mal vor der Reinigung und immer, wenn das Gerät nicht betrieben wird, aus der Steckdose.
- Um sich vor Schädigungen durch Strom zu schützen und Brandgefahr auszuschließen, tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser bzw. andere Flüssigkeiten. Sollte das passieren, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Dose und wenden sich an geschulte Fachleute zur Überprüfung der Funktionsfähigkeit und Sicherheit des Gerätes.
- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn Netzkabel bzw. Netzstecker beschädigt sind, wenn der Dampfkochtopf heruntergefallen ist oder andere Beschädigungen aufweist. Zur Fehlersuche und Reparierung wenden Sie sich an die nächstgelegene Kundendienststelle.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen nicht in Berührung kommt.
- Beim Abschalten des Gerätes vom Stromnetz immer am Stecker, niemals an der Leitung ziehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, rutschfeste Oberfläche auf. Plazieren Sie es keinesfalls auf heißen Oberflächen sowie in der Nähe von Heizkörpern (z.B. Elektroherden), Gardinen und unter den Hängeregalen.

- Lassen Sie nie das eingeschaltete Gerät unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nie ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Fassen Sie nicht heiße Oberflächen an.
- Um sich vor Schädigungen durch Strom zu schützen und Funktionsstörungen des Gerätes auszuschließen, verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Bevor Sie den Dampkochtopf ans Netz anschließen, füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser ein, andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Verwenden Sie nie die Behälter des Dampfkochtopfes in Mikrowellenöfen sowie auf Elektro- und Gasherden.
- Tragen Sie den Dampfkochtopf mit heißem Wasser und Essen äußerst vorsichtig über.
- Wenn Sie den Deckel des Dampfkochtopfes öffnen, seien Sie vorsichtig, um sich mit dem Dampf nicht zu verbrennen. Lassen Sie den Kondensat, der sich auf dem Deckel gesammelt hat, ins Gefäß abtropfen.

VORBEREITUNG

- Entfernen Sie alle Etikette vom Gehäuse des Gerätes.
- Vor der ersten Verwendung waschen Sie alle Behälter und abnehmbaren Teile sorgfältig mit warmem Seifenwasser, reiben sie anschließend sorgfältig trocken.
- Wischen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch ab.

INBETRIEBNAHME

- Stellen Sie den Dampfkochtopf auf eine stabile, horizontale Oberfläche auf.
- Gießen Sie in den Wasserbehälter nur das saubere Wasser ein, lassen Sie die Benutzung von anderen Flüssigkeiten und Nahrungszusätzen nicht zu. Der Wasserbehälter ist mit den Marken maximaler und minimaler Wasserfüllung versehen: Der Wasserstand soll zwischen diesen zwei Marken liegen.
- Stellen Sie Kondensationsgefäß und Dampfbehälter auf sie Station auf.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Wasser im Behälter nicht unter die Minimalmarke sinkt.

- Legen Sie Lebensmittel mit einer längeren Kochziet (z.B. größere Produkte usw.) immer in den unteren Dampfbehälter.
- Wenn es sich während des Kochens herausstellen wird, dass es im Wasserbehälter nicht ausreichend Wasser gibt, kann es durch die spezielle Öffnung nachgefüllt werden, ohne dass die Dampfbehälter abgenommen werden müssen.

EINGABE DER KOCHZEITEN

- Mit Hilfe der Zeitschaltuhr kann die maximale Zeit des ununterbrochenen Betriebs 60 angegeben werden.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die nötige Kochzeit (nach Rezept oder erfahrungsgemäß) ein. Die Kontrolleuchte leuchtet auf.
- Unter Einsatz des Heizkörperaufsatzes wird schon in 35 Sekunden nach dem Einschalten des Dampfkochtopfes der Dampf gebildet.
- Wenn die Zeit abläuft, erklingt die Hupe. Die Kontrolleuchte erlischt und der Dampfkochtopf schaltet sich automatisch ab.

AUFWÄRMEN VON BROT UND FERTIGPRODUKTEN

- Beim Aufwärmen decken Sie das Brot nicht zu.
- Die Dauer der Aufwärmung der Fertigprodukte hängt von der Temperatur ihrer Tiefkühlung und Aufbewahrung ab.
- Beim Aufwärmen der Fertigprodukte verteilen Sie sie gleichmäßig in der Reisschale und bedecken die Schale mit Alu-Folie.

REIS UND GRÜTZE

- Unterschiedliche Reisgattungen werden auf verschiedene Weisen gekocht.
- Legen Sie Reis in die Schale und geben das Wasser in Entsprechung mit den Zubereitungstipps hinein. Schließen Sie den Deckel und schalten den Dampfkochtopf ein.
- Damit der Reis weich wird, gießen Sie 1-2 Löffel Wasser mehr, als es in der Tabelle empfohlen wird; um Reis bissfest zu kochen, geben Sie 1-2 Löffel Wasser weniger.
- Eine Weile nach dem Beginn des Zubereitungsprozesses (jeder Reisgattung entspricht bestimmte Kochzeit) prüfen Sie die Dichtheit und den Fertigkeitsgrad des Reises, indem Sie ihn gelegentlich umrühren.
- Beim Umrühren des Reises seien Sie besonders vorsichtig: Wenn Sie den Deckel heben, achten Sie darauf, dass der Kondensat nicht in den Reis gelangt, das könnte die Geschmackeigenschaften der Speise benachträchtigen.
- Füllen Sie den Wasserbehälter nur mit sauberem Wasser ein.
- Schmecken Sie den fertigen Reis mit Gewürzen ab.

Reisgattung	Menge		Kochzeit, (мин.)
	Reis	Wasser	
Mischung aus langem und kanadischem Reis			
– gewöhnlich	170 г	1 ½ Tasse	56-58
– Kurzkochreis	190 г	1 ¾ Tasse	18-20
Kurzkochreis	1 Tasse	1 ½ Tasse	12-15
Weiß			
– gewöhnlich	1 Tasse	1 ½ Tasse	45-50
– lang	1 Tasse	1 2/3 Tasse	50-55

GEMÜSE

- Spülen Sie das Gemüse gründlich ab. Entfernen Sie die Wurzeln und schälen das Gemüse, wenn nötig.

- Die Kochzeit richtet sich nach der Menge, Frische und Vorbearbeitung des Lebensmittesl. Bei Badarf können Kochzeiten verändert werden.
- Es wird nicht empfohlen, das tiefgefrorene Gemüse frühzeitig aufzutauen.
- Wenn das Gemüse in der Reisschale gekocht wird, soll es mit der Alu-Folie bedeckt werden, um das Eindringen der überflüssigen Feuchtigkeit auszuschließen.
- Rühren Sie in 10-12 Minuten nach dem Beginn der Zubereitung das eingefrorene Gemüse um.

Frisches Gemüse	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
Ganze Artischocken	4 (mittlerer Größe)	30-32
Spargel	450	12-14
Hülsenfruchtgemüse		
Grün/ wachsreif Ganz oder zerkleinert	225 450	12-14 20-22
Rübe (geschnitten)	450	25-28
Brokkoli	450	20-22
Rosenkohl	450	24-26
Kohl (geschnitten)	450	16-18
Sellerie (dünn geschnitten)	225	14-16
Mohrrübe (dünn geschnitten)	450	18-20
Blumenkohl	450	20-22
Mais	3-5 Kolben	14-16
Aubergine	450	16-18
Pilze (ganz)	450	10-12
Knollenzwiebel (dünn geschnitten)	225	12-14
Pastinak	225	8-10
Grüne Bohnen (in Schoten)	450	12-13
Paprika (ganz, ohne Samen)	Bis zu 4 St. Mittlerer Größe	12-13
Kartoffel (ganz, rosa)	Bis zu 450 g (ca. 6 kleinere Knollen)	30-32
Kohlrübe	1, mittlerer Größe	28-30
Spinat	225	14-16
Zucckini		
Gelb oder grün (geschnitten) Weiße Eichel oder graue Nuß	50 450	12-14 22-24
Rübsen (in Scheiben geschnitten)	450	20-22
Eingefrorenes Gemüse	300	28-50

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Kochzeiten von frischen bzw. eingefrorenen und vollständig aufgetauten Meeresfrüchten und Fisch sind in der Tabelle angeführt. Fisch und Meeresfrüchte sollen abgeschuppt und vorbereitet werden.
- Die Vorbereitung der meisten Fischarten und Meeresfrüchte nimmt etwas Zeit in Anspruch. Es ist empfehlenswert, sie in kleineren Portionen zuzubereiten.
- Beim Kochen öffnen sich die Schalen der Muscheln, Miesmuscheln und Auster zur unterschiedlichen Zeit, schauen daher Sie gelegentlich nach.
- Das Fischfilet kann in der Reisschale gekocht werden, mit oder ohne Butter, Margarine, Zitrone bzw. Soßen.
- Korregieren Sie die Kochzeit in Entsprechung mit Rezeptforderungen je nach der Vorbehandlung von Produkten.

PRODUKT	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
Muscheln in Schalen		
In harten Schalen	450	10-12
Krabben		
Königskrabben, Füßchen/Scheren In weichen Schalen	225 8-12 St.	20-22 8-10
Lobster		
Hälschen Einzelne Teile Ganz, lebend	2-4 St. 450-563 450-563	16-18 18-20 18-20
Miesmuscheln (frisch, in Schalen)	450	14-16
Auster (frisch, in Schalen)	1350	18-20
Kammuschel		
Fluss- (geschält) See- (geschält)	450 450	14-16 18-20
Garnellen (in Schalen)		
Mittlere Größere	450 450	10-12 16-18
Fisch		
Ganz filetiert	225-340 225-340	10-12 10-12

Filet In Stückchen geschnitten	450 450 (~2,5 cm dick)	10-12 16-18

FLEISCH

Produkt	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
Rindfleisch		
Schulter Gehackte Beefsteaks Frikadellen	450 450 450	28-30 16-18 22-24
Geflügel	450	
filetiert	2-4 St.	24-26
Hammelfleisch		
In Stückchen geschnitten	450	26-28
Schweinefleisch		
In Stückchen geschnitten	450	26-28
Würstchen	450	14-18
Wurst	450	14-16

EIER

- Befestigen Sie die Kiste im Dampfbehälter. Legen Sie die Eier in die Kiste, gießen das Wasser in den Behälter und decken ihn zu. Schließen Sie den Dampfkochtopf ans Netz. Geben Sie die nötige Kochzeit vor, dabei leuchtet die Kontrolleuchte auf. Wenn die vorgegebene Zeit abläuft, erklingt die Hupe, die Kontrolleuchte erlischt und der Dampfkochtopf schaltet sich automatisch ab.

Produkt	Gewicht, g / St.	Ungefähre Kochzeit, (Min)
In Schalen		
– weich gekocht – hart gekocht	1-12 St. 1-12 St.	15-18 19-22
Rührei		
6 Eier in die Reisschale anschlagen und 2 Löffel Milch, Salz und Pfeffer dazugeben. In 10-12 Minuten umrühren.		20-22

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Dampfkochtopf abkühlen.
- Gießen Sie das Wasser aus dem Kondensationsgefäß und Wasserbehälter weg.
- Das restliche Wasser kann durch die Einfüllöffnung abgegossen werden, dafür drehen Sie den Dampfkochtopf um.
- Waschen Sie Deckel, Kondensationsgefäß und alle Behälter mit warmem Seifenwasser (eventuell auch auf dem Oberregal der Geschirrspülmaschine) und reiben die Teile sorgfältig trocken.
- Waschen Sie den Wasserbehälter mit warmem Seifenwasser und reiben ihn anschließend sorgfältig trocken.
- Verzichten Sie auf scheuernde Reinigungsmittel, organische Lösungsmittel und agressive Flüssigkeiten.
- Nach 7-10 Arbeitsgängen (je nach der Wasserhärte) gießen Sie das empfohlene Anti-Kalk-Mittel (Hinweise auf der Verpackung bitte strikt befolgen) in den Wasserbehälter und füllen ihn mit Wasser bis zur höchsten Marke ein.
- Beim Entkalken des Heizkörpers stellen Sie nicht die Behälter für Lebensmittel auf den Wasserbehälter und decken ihn nicht zu.
- Schließen Sie den Dampfkochtopf ans Netz. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ca. 20 Minuten ein. Wenn sich der Dampfkochtopf nach dem Ablaufen dieser Zeit abschaltet, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Bevor Sie das Wasser weggießen, lassen Sie den Heizkörper vollständig abkühlen. Spülen Sie Heizkötper und Wasserbehälter einige Male unter kaltem Wasser ab und wischen sie danach trocken.

AUFBEWAHRUNG

- Vor der Aufbewahrung vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker aus der Dose gezogen ist und sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
- Erfüllen Sie die Vorschriften aus dem Teil REINIGUNG UND PFLEGE.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.